


2126
EX LIBRIS ANNE WILLAN

HISTOIRE

DE

LA TABLE

CURIOSITÉS GASTRONOMIQUES

DE TOUS LES TEMPS ET DE TOUS LES PAYS

PAR

LOUIS NICOLARDOT





PARIS

E. DENTU, ÉDITEUR

LIBRAIRE DE LA SOCIÉTÉ DES GENS DE LETTRES

PALAIS-ROYAL, 17 ET 19, GALERIE D'ORLÉANS

—

HISTOIRE

DE

LA TABLE

POISSY. — TYP. ET STER. DE AUG. BOURET

HISTOIRE

DE

LA TABLE

CURIOSITÉS GASTRONOMIQUES

DE TOUS LES TEMPS ET DE TOUS LES PAYS

PAR

LOUIS NICOLARDOT



PARIS

E. DENTU, ÉDITEUR

LIBRAIRE DE LA SOCIÉTÉ DES GENS DE LETTRES

PALAIS-ROYAL, 17 ET 19, GALERIE D'ORLÉANS

—

1868

PRÉFACE

Voici une nouvelle histoire universelle : elle ressemble à toutes les histoires universelles par ses trois divisions obligées ; car elle embrassera cavalièrement l'histoire ancienne, l'histoire du moyen âge et l'histoire moderne. Elle ne s'arrêtera qu'à l'*érudition de la veille,* pour employer un bon mot de Montesquieu.

Elle aurait dû commencer par la pomme du paradis terrestre; malheureusement Adam et Ève l'ont trouvée si bonne qu'ils n'en ont point laissé ; on pourrait seulement conjecturer que grandissime Maman n'avait pour couteau que de belles mains et d'admirables dents. Il serait téméraire de décrire, après Milton, la première salle à manger ; un ciel sans nuage lui servait de tenture ; elle avait pour décoration tout ce que les arbres et les plantes fournissent de plus séduisant, de plus odoriférant, de plus savoureux ; pour

concert, le ramage des oiseaux, et pour divertissement, les ébats des animaux. Puis, les patriarches et les fondateurs d'empires ou de colonies eurent trop d'enfants à élever, trop de terrains à entretenir, trop de bétail à soigner pour songer à nous laisser des livrets de ménage et des rouleaux de recettes. Enfin vint le déluge, attesté par les traditions de tous les peuples, et reconnu par la science moderne ; il modifia la nature du sol et la qualité de tous les produits ; ce bouleversement du règne végétal dérangea l'économie du règne animal. Pour éviter toute controverse, il convient de prendre pour point de départ une époque, très-reculée, mais mémorable et admise de tous les savants.

On ne saurait prendre trop de précautions pour aborder un sujet qui paraît devoir intéresser tous les hommes et embrasser tous les règnes de la nature. Car il s'agit de rassembler tout ce qui concerne le culte d'une divinité implacable et insatiable, d'une divinité toujours ancienne et toujours nouvelle : cette divinité, dont nous devons méditer les mystères, saint Paul, l'apôtre des nations, l'appelle crûment le ventre : *quorum deus venter est*, et Rabelais, entraîné par ces mots de Perse : *Magister artis ingeniique largitor venter,* s'écrie : « La sentence du satirique est vraie, qui dict messer Gaster estre de touts arts le maistre. A ce chevaleureux roy force nous fut faire révérence, jurer obéissance et honeur porter. Car il est impérieux, rigoureux, rond, dur, difficile, inflectible. A lui on ne peult rien faire croire, rien remonstrer, rien persuader. Il ne void point. Gaster sans

aureilles fut créé. Il ne parle que par signes ; mais à ses signes tout le monde obéit plus soubdain qu'aulx édicts des préteurs et mandemens des roys : en ses sommations, délai aulcun et demoure auculne il n'admet. Il est escript, il est vrai, je l'ai vu, je vous certifie qu'au mandement de messer Gaster, tout le ciel tremble, toute la terre bransle. Son mandement est nommé Faire le fault sans délai, ou mourir. »

Ce *monsieur l'Appétit*, pour employer encore un mot de Rabelais, tous les hommes le connaissent. La table de tous les peuples offre aussi un caractère général. C'est ce qu'a signalé avec autant d'éloquence que d'esprit le comte Joseph de Maistre dans cette page des *Soirées de Saint-Pétersbourg* : « N'avez-vous jamais réfléchi à l'importance que les hommes ont toujours attachée au repas pris en commun ? *La table*, dit un ancien proverbe grec, *est l'entremetteuse de l'amitié*. Point de traités, point d'accords, point de fêtes, point de cérémonies d'aucune espèce, même lugubres, sans repas. Pourquoi l'invitation adressée à un homme qui dînera tout aussi bien chez lui, est-elle une politesse? pourquoi est-il plus honorable d'être assis à la table d'un prince que d'être assis ailleurs à ses côtés? Descendez depuis le palais du monarque européen jusqu'à la hutte du cacique; passez de la plus haute civilisation aux rudiments de société; examinez tous les rangs, toutes les conditions, tous les caractères, partout vous trouverez les repas placés comme une espèce de religion, comme une théorie d'égards, de bienveillance, d'étiquette, sou-

vent de politique; théorie qui a ses lois, ses observances, ses délicatesses très-remarquables. Les hommes n'ont pas trouvé de signe d'union plus expressif que celui de se rassembler pour prendre, ainsi rapprochés, une nourriture commune. Ce signe a paru exalter l'union jusqu'à l'unité. Ce sentiment étant donc universel, la religion l'a choisi pour en faire la base de son principal mystère; et comme tout repas, suivant l'instinct universel, était une *communion* à la même coupe, elle a voulu à son tour que sa *communion* fût un repas. Pour la vie spirituelle comme pour la vie corporelle, une nourriture est nécessaire. Le même organe matériel sert à l'une et à l'autre. A ce banquet tous les hommes deviennent *un* en se rassasiant d'une nourriture qui est une, et qui est toute dans tous. Les anciens Pères, pour rendre sensible jusqu'à un certain point cette transformation dans l'unité, tirent volontiers leurs comparaisons de l'*épi* et de la *grappe* qui sont les matériaux du mystère. Car, tout ainsi que plusieurs grains de blé ou de raisin ne font qu'un pain et une boisson, de même ce pain et ce vin mystiques qui nous sont présentés à la table sainte, brisent le *moi*, et nous absorbent dans leur inconcevable unité. »

La table de chaque nation se distingue-t-elle par son originalité, et permet-elle d'en tirer des conséquences?

Commençons par peser ce passage de la quatrième partie de la *Nouvelle Héloïse*, de Jean-Jacques Rousseau :

« Le laitage et le sucre sont un des goûts naturels du sexe, et comme le symbole de l'innocence et de la dou-

ceur qui font son plus aimable ornement. Les hommes, au contraire, recherchent en général les saveurs fortes et les liqueurs spiritueuses; aliments plus convenables à la vie active et laborieuse que la nature leur demande; et quand ces divers goûts viennent à s'altérer et se confondre, c'est une marque presque infaillible du mélange désordonné des races. En effet, j'ai remarqué qu'en France où les femmes vivent sans cesse avec les hommes, elles ont tout à fait perdu le goût du laitage, les hommes beaucoup celui du vin, et qu'en Angleterre où les deux sexes sont moins confondus, leur goût propre s'est mieux conservé. *En général, je pense qu'on pourrait souvent trouver quelque indice du caractère des gens dans le choix des aliments qu'ils préfèrent.* Les Italiens, qui vivent beaucoup d'herbages, sont efféminés et mous. Vous autres Anglais, grands mangeurs de viande, avez dans vos inflexibles vertus quelque chose de dur et qui tient à la barbarie. Le Suisse, naturellement froid, paisible et simple, mais vif et emporté dans la colère, aime à la fois l'un et l'autre aliments, et boit du laitage et du vin. Le Français, souple et changeant, vit de tous les mets et se plie à tous les caractères. »

L'histoire de l'agriculture vient renverser toutes les conclusions ou inductions qu'on serait tenté de tirer de la nature des climats.

On compte presque autant de boissons et de liqueurs que de provinces. Le pain ne rappelle pas seulement le genre et les espèces de céréales; il fouille les entrailles de la terre, il fauche à fleur de terre, il abat les fruits

des arbres les plus élevés; au besoin il se contente, à défaut de farine, des os réduits en poudre; quelle que soit sa nature ou sa cuisson, c'est le premier des aliments. Le Français passe pour lui faire le plus d'honneur; au contraire l'Anglais distingué affecte de s'en passer et lui substitue la pomme de terre.

Si l'on remonte aux temps les plus reculés, on trouve déjà des bardes à la table des Gaulois, comme à celle d'Attila; mais l'originalité des festins ne répond nulle part à la variété des climats. Aussi voyez le peu de documents et de nuances que fournit à Chateaubriand cette revue des *mœurs des barbares:*

« Les Alains se nourrissaient de lait et de la chair des troupeaux.

» Les Huns n'usaient ni de feu, ni de mets apprêtés; ils se nourrissaient d'herbes sauvages et de viandes demi-crues, couvées un moment entre leurs cuisses ou échauffées entre leurs siéges et le dos de leurs chevaux. Buvant, mangeant, dormant sur le cou étroit de leurs bêtes.

» Une coutume assez générale chez tous les barbares était de boire la cervoise (la bière), l'eau, le lait et le vin dans le crâne de leurs ennemis.

» Saint Jérôme avait vu dans les Gaules des Atticotes, horde bretonne, qui se nourrissaient de chair humaine; quand ils rencontraient dans les bois des troupeaux de porcs et d'autre bétail, ils coupaient les mamelles des bergères et les parties les plus succulentes des pâtres, délicieux festin pour eux. »

Dans son *Voyage autour du monde*, Jacques Arago parle ainsi des temps modernes :

« J'ai remarqué que depuis le Cap de Bonne-Espérance jusqu'au Cap Horn, c'est-à-dire dans un espace à peu près égal aux cinq sixièmes de la circonférence de la terre, pas un peuple sauvage ne mange un mets assaisonné. Point de sauces, point de fournitures ; tout se cuit sur la braise, à une flamme ardente, ou dans des fours qu'on étouffe quand la victime y est jetée, quelquefois en vie. L'art culinaire n'est guère investigateur. La Chine, qui passe pour le pays le plus avancé de l'Orient, compte le chien et le serpent au nombre de ses aliments usuels. »

L'Histoire de la Table a des raisons pour promener ses regards sur tous les temps ; mais quel prétexte invoquerait-elle pour mentionner toutes les nations? Jacques Arago cite une multitude de peuplades qui n'ont d'autre table que le morceau de bois pendu à la lèvre inférieure, comme ailleurs on porte des boucles aux narines ou aux oreilles.

En France, l'abondance et la variété signalent tous les services. Néanmoins le dessert est l'heure de l'art, de la surprise et du luxe. Alors toutes les classes changent de nappes, renouvellent les couverts ; alors apparaissent toutes ces assiettes représentant ou des devises, ou des fleurs, ou des fruits, ou des histoires. Pour l'Anglais, le dessert et les entrées ne sont qu'une distraction, un fantôme ; il n'a de goût et d'attention que pour une pièce de résistance ; c'est ordinairement un rôti ou un poisson

il en demande sans cesse des tranches, il y revient tant que l'appétit s'y prête; aussi dit-il qu'il a dîné *sur* telle viande, *sur* tel poisson; on s'invite pour tel rôt ou tel saumon; c'est pour ce mets principal qu'on étale la vaisselle la plus riche; le service ordinaire n'est tiré du buffet que pour le reste.

Pour demeurer dans le vrai et se clouer à l'intéressant, il faut donc restreindre le cadre de l'ouvrage, comme il arriva à Bossuet de s'arrêter au milieu de sa course dans son incomparable *Discours sur l'histoire universelle.*

La comparaison paraît inconvenante et sacrilége au premier abord. Cependant il y a une telle analogie entre la table et la religion qu'il est difficile de parler savamment et consciencieusement de l'une sans remonter à l'autre. La religion la plus parfaite produira la table la plus favorable à la santé et à la longévité. La table des temps modernes sera la conséquence de l'Évangile. L'Ancien Testament donne seul une explication suffisante de la table ancienne.

C'est donc de la Bible qu'il faut partir pour trouver l'origine et la cause de toutes les traditions qu'on retrouve plus ou moins pures ou altérées à la table de toutes les nations, suivant qu'elles ont conservé plus ou moins des dogmes du peuple juif ou de l'Église catholique.

Contentons-nous de la traduction de l'abbé de Genoude, l'une des plus répandues.

Or, le paganisme n'offre rien, soit dans ses poëtes, soit dans ses philosophes, de comparable à ce chapitre

XXXI de l'*Ecclésiaste*, qu'on pourrait appeler les commandements de la table :

« Es-tu assis à une grande table, n'ouvre pas le premier la bouche.

« Ne dis pas : qu'ils sont nombreux les mets servis sur cette table !

« Ne tends pas la main le premier, de peur que l'envie ne te fasse rougir.

« Ne te presse pas trop à table.

« Use comme un homme tempérant de ce qui t'est servi, de peur qu'en mangeant avidement tu ne t'exposes au mépris.

« Cesse le premier pour l'ordre; évite l'excès pour ne pas tomber.

« Et si tu es assis au milieu d'un grand nombre de personnes, n'étend pas le premier la main sur la table; ne demande pas le premier à boire.

« Un peu de vin ne suffit-il pas à l'homme sensé? Tu ne seras pas agité durant ton sommeil et tu ne sentiras point de douleurs.

« L'insomnie, les douleurs et les angoisses à l'homme intempérant.

« Un sommeil paisible à l'homme modéré; il dormira jusqu'au matin, et son âme se réjouira en lui.

« Et si l'on te presse de manger beaucoup, lève-toi du milieu des convives, et ce repos te donnera du soulagement, et tu ne t'exposeras pas à la maladie.

« Ne provoque pas à boire ceux qui aiment le vin, car le vin en a perdu plusieurs.

« Le vin bu jusqu'à l'ivresse découvre le cœur des superbes.

« Le vin bu avec sobriété est une seconde vie; si tu en bois modérément, tu seras calme.

« Quelle est la vie d'un homme qui s'affaiblit par le vin?

« La mort est dans les excès du vin.

« Le vin a été créé, dès le commencement, pour la joie de l'homme et non pour l'ivresse.

« Le vin bu modérément est la joie de l'âme et du cœur.

« Le vin bu avec sobriété est la santé de l'âme et du corps.

« Le vin bu avec excès amène la colère et l'emportement, et une grande ruine.

« Le vin bu avec excès est l'amertume de l'âme.

« L'ivresse inspire l'audace, elle détruit la force et cause les blessures.

« Ne reprends pas ton prochain lorsqu'il boit en un festin et ne le méprise pas lorsqu'il se réjouit. »

On ne trouverait guère de religion qui n'ait influé sur l'hygiène des peuples par la prescription et la défense de certains aliments, soit pour des jours fixés, soit pour un temps illimité. Qu'on se rappelle le ravage que la lèpre ne cessa de faire en Europe depuis les croisades, et qu'on soit bien persuadé que c'est avec raison que les rapports des médecins les plus célèbres ont attribué l'invasion du choléra moderne à ce même Orient qui ne s'est pas encore guéri de la lèpre. Alors on ne sera pas sur-

pris du soin vraiment paternel qu'a pris le législateur hébreu d'entrer dans les détails les plus minutieux de l'hygiène.

Cette loi fut aussi sanitaire que religieuse. Elle interdit de manger le sang et la graisse des animaux ; elle distingua dans le règne animal tout ce qui est permis ou prohibé, salutaire ou nuisible. De là, entre autres commandements ou conseils, ce chapitre XIV du *Deutéronome*.

« Ne mangez point ce qui est impur. Voici les animaux dont vous devez manger : le bœuf et la brebis et le chevreau, le cerf et le chevreuil, le buffle, l'onagre, le pygargue, l'oryx, la girafe. Vous mangerez de tous les animaux qui ont la corne fendue en deux et qui ruminent ; mais vous ne devez point manger de ceux qui ruminent et dont la corne n'est point fendue, comme du chameau, du lièvre, du chœrogrylle ; ces animaux, parce qu'ils ruminent et n'ont point la corne fendue, seront impurs à vos yeux. Le pourceau aussi, parce qu'il a la corne fendue et ne rumine point, vous sera impur : vous ne mangerez point de la chair de ces animaux, et vous ne toucherez pas à leurs cadavres. Entre tous les animaux qui vivent dans les eaux, vous mangerez de ceux qui ont des nageoires et des écailles. Vous ne mangerez point de ceux qui n'ont point de nageoires, ni d'écailles, parce qu'ils sont impurs. Mangez de tous les oiseaux qui sont purs : mais ne mangez point de ceux qui sont impurs, l'aigle, le griffon, l'aigle de mer, l'ixion, le vautour et le milan, selon ses espèces ; le corbeau et tout

ce qui est de la même espèce; l'autruche, la chouette, le larux et l'épervier et tout ce qui est de la même espèce; le héron, le cygne, l'ibis, le plongeon, le porphyrion, le hibou, l'onocrotalus et le charadrius, chacune selon son espèce; la huppe et la chauve-souris. Tout ce qui rampe sur la terre et qui a des ailes sera impur; on n'en mangera point. Mangez de tout ce qui est pur. Ne mangez d'aucune bête qui sera morte d'elle-même. Vous ne ferez point cuire le chevreau dans le lait de sa mère. »

Pour les masses, comme pour les individus, il est de la nature de tous les préceptes de ce genre de contrarier les goûts, de gêner les habitudes. Mais leur résultat physique n'a jamais été douteux. Voyons dans le premier chapitre de Daniel l'expérience qui en fut faite à la cour de Nabuchodonosor, roi de Babylone et vainqueur de Jérusalem :

« Et le roi dit à Asphenez, chef des eunuques, de choisir parmi les enfants d'Israël et de la race des rois et des princes des jeunes gens sans aucun défaut, beaux de visage, instruits dans la sagesse, habiles dans les sciences et dans les arts, pour les faire habiter dans le palais du roi, et leur apprendre à parler et écrire la langue des Chaldéens. Et le roi ordonna qu'on servît devant eux, chaque jour, des mets de sa table, et du vin dont il buvait lui-même afin que, nourris pendant trois ans de cette sorte, ils pussent être présentés au roi. Entre ces jeunes gens, il s'en trouva quatre qui étaient des enfants de Juda. Daniel, Ananias, Mizaël et Azarias. Or Daniel résolut dans

son cœur de ne se point souiller par les mets de la table du roi et par le vin dont il buvait: et il pria le chef des eunuques de ne l'exposer à aucune souillure. Daniel dit à Malasar, à qui le chef des eunuques avait ordonné de prendre soin de Daniel, Ananias, Mizaël et Azarias: Éprouvez, je vous prie, vos serviteurs durant dix jours, et qu'on ne nous donne que des légumes à manger et de l'eau à boire ; et après cela regardez nos visages et les visages des jeunes gens qui se nourissent des viandes du roi et vous traiterez vos serviteurs, selon que vous aurez vu vous-même. Celui-ci entendant ces paroles, il les éprouva durant dix jours, et après les dix jours, leur visage parut frais et plus brillant de santé que celui de tous les jeunes gens qui mangeaient des viandes du roi. Et Malasar prenait les viandes et le vin qu'on leur donnait à boire et leur apportait des légumes. »

Tant de précautions sont bien justifiées par l'abus que fit l'homme de tout ce qui lui tomba sous la main. Noé plante la vigne et paie involontairement son tribut à l'effet du vin. Bientôt les deux filles de Loth s'entendent pour enivrer leur père et le corrompre ensuite. Le bétail que Jacob substitue au gibier demandé par Isaac prouve qu'il y a longtemps qu'on trompe sur la nature et la qualité des aliments. Le droit d'aînesse qu'Esaü vend pour un plat de lentilles est bien le premier cas de gourmandise, mais ne sera pas la dernière folie des enfants prodigues.

De ces abus de tous les genres qui se sont multipliés chez les Juifs comme ils doivent plus tard faire le fond

de l'histoire de tous les peuples passés, présents et futurs il faut détacher ce qui caractérise la table primitive.

Empruntons à la *Genèse* ce chapitre XVIII :

« Or le Seigneur apparut dans la vallée de Mambré à Abraham, assis à l'entrée de sa tente, durant la chaleur du jour. — Et comme il levait les yeux, trois hommes parurent debout près de lui; et aussitôt qu'il les eut vus, il courut au devant d'eux dès l'entrée de sa tente, et il adora, s'inclinant vers la terre, et il dit : Seigneurs, si j'ai trouvé grâce à vos yeux, ne passez point au delà de votre serviteur. J'apporterai un peu d'eau et lavez vos pieds et vous reposez sous cet arbre. Et j'apporterai un peu de pain, et fortifiez votre cœur, puis vous irez plus loin, car c'est pour cela que vous êtes venus vers votre serviteur. Et ils dirent : Fais comme tu as dit. Et Abraham se hâta d'aller en sa tente vers Sara, et lui dit : Mets trois mesures de fleur de farine et place des pains sous la cendre. Et lui-même courut au troupeau et prit un veau tendre et excellent et le donna à un serviteur, qui le fit cuire aussitôt. Et il prit du beurre et du lait, et le veau qu'il avait fait cuire et le mit devant eux, et lui-même était debout près d'eux sous l'arbre. Et quand ils eurent mangé, ils lui dirent : Où est Sara ta femme ? Et il répondit : La voilà dans la tente. »

Le chapitre suivant nous offre un exemple aussi intéressant, mais plus complet : « Sur le soir arrivèrent deux anges à Sodome, et Loth était assis à la porte de la ville, et dès qu'il les eut vus, il se leva et alla au-devant d'eux, et il adora, s'inclinant vers la terre. Et il dit : Je

vous prie, seigneurs, retirez-vous dans la maison de votre serviteur et demeurez-y ; lavez vos pieds, et demain dès l'aurore, vous vous en irez en votre chemin. Ils répondirent : Non, nous demeurerons sur la place. Et il les força d'entrer chez lui ; et lorsqu'ils furent en sa maison, il leur prépara un banquet, et il fit cuire des gâteaux, et ils mangèrent. Mais, avant qu'ils se retirassent pour se coucher, les hommes de la cité de Sodome environnèrent la maison de Loth, depuis l'enfant jusqu'au vieillard, et tout le peuple ensemble, et, appelant Loth, ils lui dirent : Où sont les hommes qui sont venus cette nuit vers toi ? Amène-les ici, afin que nous les connaissions. Loth vint auprès d'eux, et fermant la porte derrière lui, il dit : Ne faites point, je vous prie, mes frères, ne faites point ce mal. J'ai deux filles qui sont encore vierges : je vous les amènerai, et vous ferez d'elles ce qu'il vous plaira, pourvu que vous ne fassiez aucun mal à ces étrangers ; car ils sont venus sous l'ombre de mon toit. Mais ils dirent : Retire-toi d'ici. Et encore : Tu es venu ici comme étranger ; est-ce pour nous juger ? Maintenant nous te ferons plus de mal qu'à eux. Et ils se jetèrent sur Loth avec violence ; et ils étaient près d'enfoncer les portes. Et voilà que les étrangers avancèrent leurs mains, et faisant rentrer Loth dans sa maison, ils fermèrent la porte ; et ils frappèrent d'aveuglement ceux qui étaient dehors, depuis le plus petit jusqu'au plus grand, en sorte qu'ils ne pouvaient retrouver la porte. Quand l'aube du jour fut venue, les anges appelèrent Loth, disant : Lève-toi, prends ta femme et tes

deux filles que tu as ici, afin que tu ne périsses pas avec cette cité de crime. Et comme il différait, ils prirent sa main et la main de sa femme et la main de ses deux filles, parce que Dieu leur faisait grâce. Et ils l'emmenèrent et le mirent hors de la ville. »

Les abus de la table ont trouvé leur châtiment, comme l'hospitalité sa récompense. De là ces versets consacrés par le chapitre premier des *Juges* aux exploits de Juda et de Siméon : « Juda monta et le Seigneur livra les Chananéens et les Phéréséens en ses mains et ils frappèrent dix mille hommes en Bézec. Ils trouvèrent à Bézec Adonibézec; ils le combattirent et frappèrent les Chananéens et les Phéréséens. Or Adonibézec s'enfuit, et l'ayant poursuivi, ils le prirent et lui coupèrent les extrémités des mains et des pieds. Et Adonibézec dit : J'ai fait couper l'extrémité des mains et des pieds à soixante-dix rois qui mangeaient sous ma table les restes de ce qu'on me servait : comme j'ai fait, ainsi Dieu m'a rendu. »

La table consacre toutes les grandes fêtes de la famille.

Un festin de famille termine les fiançailles de Rébecca, premier exemple de mariage par procuration.

Un festin de famille célèbre le mariage de Jacob avec Lia, et les noces durent sept jours.

C'est un festin que choisit Isaac, lorsqu'il veut donner solennellement sa bénédiction suprême, ainsi que le constate le chapitre XXVII de la *Genèse* :

« Et Isaac devint vieux, et ses yeux s'obscurcirent

tellement qu'il ne pouvait voir ; et il appela Esaü son fils aîné, et lui dit : Mon fils. Et celui-ci répondit : Me voici. Et son père : Tu vois, dit-il, que je suis devenu vieux, et que j'ignore le jour de ma mort. Prends tes armes, tes flèches et ton arc, et va dans les champs ; et quand tu auras pris quelque chose à la chasse, prépare-moi à manger comme tu sais que j'aime, puis apporte-le-moi, et que je le mange, afin que mon âme te bénisse avant que je meure. Ce que Rébecca ayant entendu, et Esaü étant sorti dans les champs pour remplir les ordres de son père, elle dit à Jacob, son fils : J'ai ouï ton père parlant à Esaü, ton frère, et lui disant : Apporte-moi ta chasse, et m'apprête quelque nourriture, afin que je mange, et que je te bénisse en la présence du Seigneur avant de mourir. Maintenant donc, mon fils, obéis à mon conseil; et va vers le troupeau, et apporte-moi les deux meilleurs chevraux, afin que je prépare à ton père un mets qu'il aime ; et quand tu l'auras présenté à ton père, et qu'il en aura mangé, il te bénira avant sa mort. — Il s'en alla donc, et prit deux chevreaux et les apporta à sa mère; et sa mère les apprêta comme elle savait qu'Isaac les aimait. — Puis elle donna à Jacob, son fils, la viande et le pain qu'elle avait apprêtés. Et Isaac ajouta : Apporte-moi les viandes de ta chasse, mon fils, afin que mon âme te bénisse. Et Jacob les lui présenta, et Isaac mangea; et il lui apporta du vin, et il le but, et à peine Isaac avait achevé de parler, et à peine Jacob était sorti, que son frère Ésaü revint, et présenta à son père les viandes qu'il avait apprêtées de sa chasse, disant :

Mon père, levez-vous, mangez de la chasse de votre fils, afin que votre âme me bénisse. »

C'est à table et pour un plat que fut vendu le premier droit d'aînesse. Témoin ce chapitre XXV de la *Genèse :* « Or, comme Jacob faisait cuire des lentilles, Esaü revint des champs très-fatigué, et il dit à Jacob : Donne-moi à manger de ce mets roux, car je suis las. Jacob lui dit : Vends-moi ton droit d'aînesse. Et Esaü répondit : Voilà que je meurs : à quoi me servira mon droit d'aînesse ? Et Jacob lui dit : Jure-moi donc. Et il jura, et il vendit son droit d'aînesse. Et ayant pris du pain et ce plat de lentilles, il mangea et but, et s'en alla s'inquiétant peu d'avoir vendu son droit d'aînesse. »

C'est par un banquet solennel que Joseph signale l'arrivée si désirée de Benjamin et la réunion de tous ses frères.

Telle qu'elle apparaît, cette table primitive peut déjà servir de modèle.

L'adoration et le lavement d'Abraham et de Loth indiquent que la propreté et la déférence sont la première préparation à la table.

L'appétit qu'Isaac rapporte de la chasse nous donne déjà dans l'exercice la première disposition.

Une table complète répond à ces préliminaires.

Abraham connaît déjà les entrées et Loth le dessert; Abraham saigne un veau et Jacob tue un chevreau; Esaü recourt à la chasse et Jacob se contente des légumes. Étable, forêt, agriculture, tout est déjà exploité.

Hommes et femmes se mettent à l'œuvre. Sara pré-

pare le pain, Loth les gâteaux; Rébecca accommode le chevreau; Jacob, les lentilles, et Esaü travaille sur la venaison; c'est à un serviteur qu'Abraham abandonne la cuisson du veau.

Il y a déjà autant de goûts que de têtes et des appréciateurs pour chaque recette. Isaac aime la chasse d'Esaü et sa façon de l'arranger; Rébecca se règle sur sa manière; Esaü, au contraire, paraît avoir préféré les plats de Jacob.

Le prix attaché aux lentilles de Jacob est une preuve de l'importance que l'art tirera du règne végétal et lui assurera sur le règne animal.

L'étiquette de table a aussi posé les marques de son empire.

Abraham et Loth servent eux-mêmes. Abraham reste debout pendant le festin. Un peu plus tard il y aura pannetier et échanson à la cour d'Égypte, et ce seront des eunuques qui seront chargés de la table de Nabuchodonosor et d'Assuérus.

Joseph invite ses frères et ses courtisans, mais les Égyptiens et les Hébreux ont une table à part.

Joseph place ses frères, suivant leur âge, et leur donne à chacun un pain. Il a l'attention de servir à Benjamin une portion cinq fois plus grande que celle de ses autres frères.

Éliézer a remis à Rébecca des vases d'or et d'argent, au nom d'Isaac. Point de doute que l'or et l'argent ne fussent déjà consacrés à la table. Il est mention de la coupe d'argent de Joseph.

Avec le temps la cuisine restera stationnaire ; ce sera le service d'or et d'argent qui brillera le plus dans ces festins de Sardanapale, d'Alexandre, et c'est ce faste qui fera un jour le tour du monde civilisé. Il y aura toujours plus pour les yeux que pour le palais, parce que l'imagination est plus avide que le ventre dans ces pays.

Ouvrons maintenant le livre d'*Esther* afin d'opposer à la table patriarcale la table royale. Voici le chapitre premier :

« Dans les jours d'Assuérus qui régna depuis l'Inde jusqu'en Éthiopie sur cent vingt-sept provinces, quand il monta sur le trône, Suses était la ville principale de son royaume.

« En la troisième année de son empire, il donna un grand festin à tous les princes de sa cour et à ses ministres, aux premiers d'entre les Perses et aux plus illustres des Mèdes et aux gouverneurs des provinces en sa présence, pour faire éclater la gloire et les richesses de son empire, et la grandeur et la magnificence de son royaume, et cette fête dura cent quatre-vingts jours. Lorsque les jours de la fête finissaient, le roi invita tout le peuple qui se trouva dans Suses, depuis le plus petit jusqu'au plus grand, et il ordonna qu'on préparât durant sept jours un festin à l'entrée de ses jardins et du bois qui avait été planté par la main et la magnificence des rois. Et de tous côtés étaient suspendues des tentures bleu céleste, blanches et de couleur d'hyacinthe, soutenues par des cordons de lin teints en pourpre, liés à des anneaux

d'ivoire et attachés à des colonnes de marbre ; des lits d'or et d'argent étaient rangés sur un pavé de jaspe, de porphyre et d'albâtre, orné de peintures d'une variété admirable. Et ceux qui avaient été invités buvaient en des vases d'or, et les mets étaient servis en des plats toujours divers, et des vins choisis étaient apportés avec une magnificence royale. On ne contraignait personne à boire ; mais le roi avait commandé que les grands de sa maison fussent assis à chaque table et que chacun prît ce qu'il voudrait. La reine Vasthi donna aussi un festin aux femmes dans le palais où le roi Assuérus avait coutume d'habiter. »

La magnificence de Salomon paraît avoir égalé, sinon surpassé toutes les descriptions de ce faste antique, de ce luxe asiatique qui est resté en proverbe.

Ce fut le règne le plus prospère pour un monarque comme pour les sujets. Juda et Israël sont représentés aussi innombrables que le sable de la mer, mangeant, buvant et se réjouissant. Chacun faisait à l'envi, tous les ans, au roi, des présents de vases d'or et d'argent. A Jérusalem l'argent était aussi commun que la pierre, et dans toute la Judée on n'y faisait plus attention.

Salomon avait un trône d'ivoire revêtu d'or, des lions également en or reposaient à chacun des côtés de ce trône et à chaque degré du marchepied. Il y avait deux cents boucliers d'un or très-pur et trois cents d'un or éprouvé pour le service du palais.

La table ne fut pas oubliée dans cette prodigalité : on n'y voyait que des vases d'or. Le service de la bouche

était organisé sur le même pied. Le IIIe livre des *Rois*, au chapitre IV, nous donne cette maison, pour parler comme l'*Almanach royal* ou *impérial* :

« Et Salomon avait douze officiers sur tout Israël qui fournissaient la table du roi et sa maison, et chacun donnait pendant un mois de l'année tout ce qui était nécessaire. Les vivres pour la table de Salomon étaient chaque jour trente mesures de fleur de farine et soixante de farine ordinaire. Dix bœufs gras, vingt bœufs de pâturage, cent moutons, outre les cerfs, les chevreuils, les daims et les oiseaux de l'air. Les officiers du roi déjà nommés veillaient à la nourriture du roi et de ceux qui approchaient de sa table avec un grand soin et en son temps. »

Il résulte du contexte de l'Ancien Testament que, dans tous les temps, les Juifs ont regardé la gaieté comme la mpagne de la table.

La femme n'apparaît ni à la table des Juifs, ni à celle des idolâtres de l'Orient ; les Grecs et les Romains l'ont aussi exclue de leurs festins.

En rapprochant la Bible de tous les auteurs grecs et latins, on est amené à conclure que toute l'antiquité mangeait énormément, et qu'il faut prendre à la lettre des menus que la sobriété moderne est tentée de regarder comme des exagérations ou des charges.

Chez les Juifs l'hospitalité est une seconde religion, par la supposition que le voyageur peut être un ange ; dans tout l'Orient un hôte restera une chose sacrée.

Pour les Grecs et les Romains l'étranger ne sera jamais qu'un barbare.

Chez les Juifs et dans tout l'Orient, la richesse du service a devancé et éclipsé l'art culinaire ; le contenant est plus recherché et estimé que le contenu. Au contraire, chez les Grecs et les Romains, la vaisselle de prix ne fut en vogue que dans les derniers temps ; ce sont les personnages les plus considérables qui se mettent à la cuisine, inventent, encouragent et propagent les recettes. C'est aux plus grands écrivains qu'on peut demander tous les détails du genre.

En face de tant de documents qu'il est nécessaire d'exploiter pour rendre une *Histoire de la Table* complète et intéressante, originale et raisonnée, il a été impossible de s'enfermer dans un cercle, de suivre une méthode ou le cours des années avec scrupule : cette diffusion trouvera-t-elle de l'indulgence? Où il y a de la gêne il n'y a pas de plaisir, surtout à table.

Il est aussi difficile d'indiquer toutes les sources, de nommer les traducteurs dont on a exploité les textes ou les notes, parce qu'ils se copient eux-mêmes souvent. En voulant rendre justice, on serait entraîné à commettre quelque méprise.

Ces sources sont nombreuses, mais tous les gens du métier les connaissent depuis leur enfance ; les hommes du monde les ignorent, à la vérité, mais ils n'y font pas attention.

Aussi a-t-on cru qu'on pouvait, en toute sûreté de conscience, se dispenser de surcharger cet essai de ren-

vois de tomaison, de pagination, de rubrique, de format.

A part quelques développements que le temps a permis de faire et le rétablissement des passages supprimés par un journaliste, on donne cette *Histoire de la table* telle qu'elle a paru intégralement en articles dans le *Grand Journal*, la *Revue du monde catholique*, la *Revue des provinces*, le *Nain jaune*, le *Journal pour tous*, l'*Univers illustré*, et la *Vérité*.

HISTOIRE
DE LA TABLE

PREMIÈRE PARTIE

HISTOIRE ANCIENNE

CHAPITRE PREMIER

HYGIÈNE DES GRECS

I

Je pourrais remonter solennellement jusqu'à Cadmus, qui, de cuisinier du roi de Sidon, devint l'aïeul de Bacchus et le fondateur de Thèbes. Je préfère ouvrir ma liste par Homère, dont l'encyclopédie fournit un manuel si complet de civilité, d'étiquette, aux chefs de maison, à tous ceux qui reçoivent ou se préoccupent des usages. Oh! comme il a bon cœur ! Il fait les choses non-seulement convenablement, mais en grand, voire en artiste. Il entend jusqu'au service! Il ne verse le vin que dans des coupes en or; c'est un bassin en argent qu'il destine au lavement des pieds et des mains,

et ce sont de jeunes et jolies captives qu'il prépose au bain. Qu'il traite des dieux et des déesses, ou des mortels de l'un et de l'autre sexe, il a soin de les doter d'un excellent appétit, aiguisé par l'exercice ; quand il les a bien nettoyés et parfumés, il les admet à une table fort propre, dont les quartiers de brebis, de porc, de génisse, de lièvre, et les corbeilles de fruits savoureux rivalisent avec les généreux vins à chasser la faim et la soif et égayer l'esprit. Il y délasse Ulysse de ses fatigues; il y suspend le désespoir de Priam. Aussi comme tous ses convives se battent avec ardeur ! comme ils jouent avec délices ! Ils causent avec tant d'âme que ni Démosthène, ni Cicéron, selon la remarque de Quintilien et de Macrobe, n'ont surpassé leur éloquence. Qu'ils soient appelés au combat ou qu'ils aspirent au repos, il ne les laisse pas un instant à jeun. S'ils se disposent à un voyage de long cours, il fait la conduite, il n'oublie aucune provision de bouche; il y joint des souvenirs. Il pourvoit à la collation avec autant de goût qu'au repas du matin et du soir. Aussi ne manque-t-il pas de préparer une bonne dînette au bord de l'eau pour son Altesse Royale mademoiselle Nausicaa, lorsqu'elle se rend au lavoir avec ses filles d'honneur, et comme galante surprise, il tient des balles en réserve pour les amuser pendant que le linge sèche. Il établit l'aisance et l'égalité parmi les hôtes ; il n'excite la conversation qu'au moment où la digestion a besoin d'une trêve.

Ainsi l'art de prévenir et de satisfaire les désirs du corps et de l'intelligence dans un festin, est poussé jusqu'à l'idéal. Notons que, dans cette hospitalité si simple et si grandiose, chacun met du sien et se prête merveilleusement à la circonstance; Achille est certainement un rôtisseur très-habile; Eumée, le métayer, n'est ni plus empressé, ni plus adroit que le pasteur des peuples. Quant aux femmes, on est tenté de les trouver trop douces : Pénélope aime mieux être grugée par la goinfrerie de ses prétendants que de se donner la peine de

les congédier ; dans la grotte de Calypso comme dans le palais de Circé, l'hospitalité se transforme en bienveillante captivité ; tous les charmes de la fortune et de la beauté sont employés à retenir les pauvres naufragés. Je distingue surtout mademoiselle Nausicaa, si rusée, si discrète, si délicate, si large; elle a mon amour et mon estime, je le confesse. Toutes les fois que je songe à sa régalade sur l'herbette, je me demande si, par hasard, elle n'aurait pas eu la précaution de m'en garder un petit peu, une simple goutte.

Ce n'est point étonnant qu'Athénée ait trouvé dans les poésies d'Homère toutes les convenances de la table. Plutarque les y a cherchées à son tour ; il y a puisé des exemples pour toutes les maximes qu'il avance. Aussi ne manque-t-il pas de s'autoriser du nom d'Homère pour résoudre tous les problèmes qu'il aborde dans les neuf livres de ses *Symposiaques ou Propos de table.* Cet ouvrage est, pour ainsi dire, la morale en action des festins ; il soulève et tranche quarante-cinq questions. Il est indispensable d'en citer les principales, pour mieux comprendre l'importance que les anciens attachaient à la table, et l'attention que lui donnaient les philosophes eux-mêmes. Les voici : « 1° De l'étymologie des trois mots qui expriment le *déjeuner*, le *dîner* et le *souper ;* — 2° De ceux qui invitent à leurs repas un grand nombre de convives; — 3° De ceux qui viennent tard à table ; — 4° De ceux qu'on appelle *Ombres ;* s'il est convenable d'aller manger chez autrui sans y être invité ; quand et chez qui il est permis de le faire ; — 5° S'il convient de porter à table des couronnes de fleurs ; — 6° Quelles qualités doit avoir celui qui est élu président du festin ; — 7° Si celui qui donne à manger doit placer lui-même ses convives ou les laisser placer chacun à leur gré ; — 8° Si l'usage où étaient les anciens, de servir en particulier chaque convive, était préférable à celui de les servir en commun, comme on fait aujourd'hui ; — 9° Est-il plus facile de digérer plu-

sieurs espèces d'aliments qu'une seule? — 10° Si la mer fournit des aliments plus agréables que la terre; — 11° S'il faut clarifier le vin; — 12° Quelles sont les questions et les plaisanteries qui sont agréables ou déplacées dans un repas; 13° S'il faut traiter à table des matières philosophiques; — 14° Que l'usage de délibérer à table sur les affaires publiques avait lieu chez les Grecs comme chez les Perses; si c'est une coutume louable que de traiter à table des affaires publiques; — 15° S'il faut admettre des joueuses de flûte dans un repas; quelle espèce de musique est la plus convenable dans un repas? — 16° Pourquoi les anciens Romains étaient-ils dans l'usage de laisser toujours quelque chose sur la table, quand on la desservait? — 17° S'il est possible qu'il se forme de nouvelles maladies, et quelles causes peuvent les produire. » Plutarque a, de plus, laissé des *Préceptes de santé* et deux livres sur l'*Usage de la viande*. Tous ces principes se réduisent à ces mots de la préface du livre VII des *Symposiaques* : « Le ragoût le plus délicieux d'un souper, c'est la société d'un ami intime, non parce qu'il boit et mange avec nous, mais parce qu'il nous fait partager les charmes de la conversation. »

II

On a sous la main tout ce qui suffit aux premiers besoins, dit Sénèque, car le nécessaire se réduit à n'avoir ni faim, ni soif, ni froid. *Lex autem illa naturæ scis quos nobis terminos statuat? non esurire, non sitire, non algere. Ad manum est quod satis est.* La métairie, la chasse, la pêche, le jardin fournissant la matière première de tout repas, la délicatesse et l'ostentation travaillèrent sur ce

plan, et constituèrent, pour ainsi dire, des monuments sur ces fondations. On ne se contenta plus d'une cuisson à point. Il fallut vaincre la nature. En triomphant de la lenteur ou de la rapidité des saisons, on obtint les primeurs et les conserves. En croisant les races du règne animal et les familles du règne végétal, on multiplia les variétés. A force d'engraisser et bêtes et terres, on perfectionna l'espèce : la viande, les légumes, les fruits gagnèrent en grosseur aussi bien qu'en suavité. Il ne restait plus qu'à dénaturer ou modifier la forme, la couleur et le fumet des substances ; grâce aux assortiments, il fut facile de relever ou d'adoucir chaque objet et de donner du prix aux produits les plus simples. Il s'établit entre les rôts et les ragoûts quelque rixe qui fut comme le premier coup de canon de la querelle entre les anciens et les modernes ; les entremets luttèrent contre les pièces de résistance, et les petits fours brûlèrent de paraître les maîtres. Les expériences se propagèrent; les recettes se recueillirent. Des autels et des temples furent élevés à ceux qui découvraient le nécessaire ou l'utile ; l'on mit sous la protection de quelque divinité tout ce qui contribuait à la félicité; ainsi on confia les moissons à Cérès, la vigne à Bacchus, les jardins à Pomone, les forêts à Diane, la mer à Neptune ; depuis les fleuves jusqu'aux fontaines, tout fut peuplé, sans faire de tort à Bacchus et à Cérès, dont le culte fut le plus universel, selon la remarque de Diodore de Sicile. Il fallut imaginer quelque honneur pour les créateurs de l'agrément, ces artistes du nécessaire et de l'utile. L'histoire ne dédaigna point de vouer à l'immortalité tout individu qui, directement ou indirectement, par son industrie ou sa consommation, tendait au progrès de l'art culinaire. Athénée nomme les grands mangeurs et les grands buveurs ; il distingue les amateurs de poisson et n'oublie pas même les chercheurs d'eau. Columelle nous montre une liste de quarante et un auteurs grecs qui traitèrent de l'agriculture, et de ce

nombre furent Hésiode, Aristote, Théophraste, Xénophon. Platon vante la pâtisserie attique; il arrache de l'obscurité le boulanger Théarion, célèbre pour la perfection de son pain, et Mithaecus, auteur du *Cuisinier Sicilien*, dont les ragoûts avaient beaucoup de vogue. Il pose en principe que « si celui qui doit prendre sa part d'un festin n'est pas versé dans l'art culinaire, il ne pourra pas bien apprécier l'apprêt des morceaux. » Puis, assimilant la cuisine à la rhétorique, il soutient que « le philosophe, élevé dans le sein de la liberté et du loisir, ne regarde pas comme un déshonneur de passer pour un homme si simple et qui n'est bon à rien, quand il s'agit de remplir certains ministères serviles, par exemple d'arranger un bagage, d'*assaisonner des mets* ou des phrases. » Athénée consacre onze livres aux espèces de vins et même d'eaux, aux espèces de pains, de pâtisseries, de quadrupèdes, d'oiseaux, de poissons, de fruits, de légumes, et de ragoûts en usage. Il nous ouvre tous les buffets et les placards pour étaler la vaisselle et les ustensiles qu'on employait. Il s'arrête à chaque instant pour exalter l'éducation, la science, l'habileté, la jactance et l'importance sociale des cuisiniers. Diogène Laerce a sauvé de l'oubli Pseusippe, l'inventeur des futailles.

Tel était l'état social des cuisiniers chez les Grecs, qu'on ne rougit point d'en opposer sept aux sept sages. C'étaient, au dire d'Athénée : 1° Ægis de Rhode, le seul qui sût rôtir parfaitement un poisson ; 2° Nérée de Chio, qui faisait cuir au bouillon un congre, de manière à le présenter aux dieux ; 3° Chariadès d'Athènes, dont personne ne surpassait le thrion blanc ; 4° Lamprias, qui imagina le premier la sauce noire ; 5° Aphtonète, qui inventa le boudin ; 6° Enthymus, qui accommoda la lentille ; 7° Aristion, le plus fécond en ressources, quand il était question de ragoûts. Plutarque raconte qu'il attachait à un figuier les coqs qu'il venait de tuer, afin de les conserver plus frais. Barthélemy a cru devoir dé-

terrer Numérius d'Héraclée, Hégémon de Thasos, Philoxène de Leucade, Actidès de Chio, Tyndaricus de Sicyone, Thimbron. Athénée paraît donner la préférence à Archestrate, qu'il appelle le grand maître de cuisine; cette couronne n'est pas disputée, comme le fut celle de Démosthène, car Archestrate n'écrivit sa *Gastrologie* qu'après avoir parcouru, avec la sagacité d'Hérodote, la terre et les mers, examinant partout ce qui était digne d'irriter l'appétit, et indiquant les localités où se rencontrait tout ce qu'il y a de meilleur à boire et à manger pour les gens délicats, qui n'eurent qu'un mot pour désigner le ciel et le palais.

Quand on étudie la vie intime des Grecs, il ne faut pas perdre de vue que les auteurs qui nous en ont déchiré hardiment le voile, durent subir l'influence romaine et attachèrent à bien des usages et à une multitude de faits plus d'importance qu'ils n'en avaient eu. Ainsi Diogène Laerce composa ses *Vies des Philosophes* sous Septime-Sévère et Caracalla : Athénée était contemporain de Marc-Aurèle et de Sévère, et Plutarque ne mourut que sous le règne d'Adrien. Puis les Grecs se plaisaient assez à exagérer; ils étaient plus forts sur l'addition que sur la soustraction. On peut douter de tout ce qu'ils racontent de la voracité de l'athlète Milon, à peine rassasié de vingt livres de viande, de pareille quantité de pain, et de neuf litres de vin pour menu d'une journée, et capable, un jour de fête ou de gageure, d'absorber tout un taureau de quatre ans, qu'il aurait tué d'un seul coup de poing, après l'avoir porté sur ses épaules la longueur d'un stade. Cet appétit démesuré, dont quelques Romains ont approché, ne fut qu'une exception, une excentricité chez les Grecs.

La délicatesse fut le trait distinctif de la nation. Le goût si exquis que les Grecs ont porté dans les arts et les lettres dut présider à leurs festins. Ils ont atteint la perfection dans toutes les carrières intellectuelles; or, comme le bon est frère du beau, et que le beau est

toujours simple, j'incline à croire qu'ils trouvèrent sous la main, sans effort et sans raffinement, l'idéal de tout ce qui savait flatter leur sensualité, avec autant de bonheur qu'ils avaient fait pour l'ouïe et le regard. D'ailleurs, la douceur de leur climat, si justement vantée de Xénophon, leur offrait des produits excellents ; leur miel incomparable pouvait rendre tous leurs mets délicieux; puis le voisinage de la mer et la proximité de l'Asie et de l'Égypte les mirent à même de jouir des avantages des contrées les plus fertiles ; ils n'avaient ainsi rien à désirer. Comme leurs monuments littéraires ou lapidaires servent de modèles à tous les peuples, je suis persuadé que leur table est encore celle qui obtiendrait la préférence et satisfairait le plus grand nombre de personnes. Ailleurs il y aurait plus d'abondance, plus d'étalage de ces choses rares ou gigantesques qui étonnent, mais ne contentent pas complétement. Peu suffit à l'homme, les Grecs se bornèrent à ce peu, mais ils le rendirent une séduction. Ajoutons à ce charme cette perpétuelle et universelle ironie de Socrate, ce sel attique qui produit sans s'épuiser, qui pique sans blesser, qui captive sans fatiguer, qui sait intéresser et passionner tous les caractères et toutes les conditions.

III

L'abondance, la délicatesse, la variété des mets entrent dans la composition d'un repas excellent; mais toutes les fortunes ne sauraient y atteindre, et plus ceux qui reçoivent ou plutôt qui donnent auront dépensé, plus ils gêneront ceux qui ne peuvent rendre. Rassasier n'est pas toujours régaler : la perfection de l'art sera de

satisfaire sans frais des commensaux, de répondre au tact exquis d'Alcibiade sans froisser l'orgueilleuse austérité de Lycurgue.

On pourrait dire que Socrate apprit aux hommes à manger, en trouvant dans le sel de l'esprit le meilleur des assaisonnements et les délices de tout festin. Il ne refusait pas une invitation, il ne se blessait pas du sans-façon de l'hôte qui lui tombait sur les bras. Il n'imposait à personne la plus révoltante des vertus, le faste de la sobriété; quoique, par principe et par pauvreté, il fût si tempérant et si réglé que jamais, selon la remarque d'Aulu-Gelle, il n'éprouva la moindre maladie, la table trouvait en lui l'estomac le plus complaisant; il supportait bien le vin, de même que la soif. C'était un si bon vivant qu'il était recherché de la ville: tous ceux qui le connurent apportaient volontiers chez lui leur dîner, et mettaient leurs plats en commun, afin de profiter plus longtemps et plus intimement de sa présence.

Comment expliquer cet empire du plus parfait des païens? Il se mettait à la portée de tout le monde; il provoquait des conversations qui dussent intéresser tous les convives; il les questionnait l'un après l'autre, faisait jaillir l'étincelle de la vérité du choc de ces discussions variées; plus il poussait, pressait ses interlocuteurs, plus il flattait leur amour-propre et leur révélait leur supériorité cachée. Ils ne savaient plus ce qu'on leur avait servi, ni ce qu'ils avaient dégusté; mais ils restaient longtemps, pour ne pas dire toujours, sous le charme de toutes ces beautés morales qu'ils avaient découvertes; ils étaient fiers d'avoir joué le plus beau des rôles, en spiritualisant la matière. Les orgies dispendieuses de Sardanapale, d'Alexandre, n'excitent que la pitié. En lisant Platon et Xénophon, il nous semble respirer encore le parfum et partager l'ivresse de ces banquets de Socrate qui passionnèrent tous ses contemporains et servirent de modèle aux *Banquets* d'Aristote, de Didime, d'Épicure, de Prytanis, d'Hiéronyme, de Dion

l'Académicien, aux *Soupers de Platon* par Spseusippe, aux *Repas d'Arcésilas* par Timon, aux *Commentaires de table* par Persée, au *Banquet des Sept Sages* et aux *Symposiaques* de Plutarque, au *Banquet des Savants* par Athénée.

En revenant de l'un de ces grands couverts dont chaque gorgée de vin et chaque bouchée de viande, et souvent même les simples cerises reviennent à un écu, sans laisser d'autre trace qu'un lourd fardeau sur l'estomac, Joseph de Maistre a écrit cette page des *Soirées de Saint-Pétersbourg* : « J'ai grand regret à ces *Symposiaques* dont l'antiquité nous a laissé quelques monuments précieux. Les sociétés nombreuses ont leur prix; il faut même savoir s'y prêter de bonne grâce; mais quand on a satisfait à tous les devoirs imposés par l'usage, je trouve fort bon que les hommes s'assemblent quelquefois pour raisonner, même à table. Je ne sais pourquoi nous n'imitons plus les anciens sur ce point. Croyez-vous que l'examen d'une question intéressante n'occupât pas le temps d'un repas d'une manière plus utile et plus agréable même que les discours légers ou répréhensibles qui animent les nôtres? C'était, à ce qu'il me semble, une assez belle idée que celle de faire asseoir Bacchus et Minerve à la même table pour défendre à l'un d'être libertin et à l'autre d'être pédante. »

IV

Chez Socrate, la sobriété était une qualité et même un charme. Pour d'autres, l'austérité dégénérait en défaut, et n'inspirait que de l'éloignement, pour ne pas dire du dégoût.

Épaminondas fut un jour invité à un grand repas que

donnait l'un de ses amis. Tout avait été ordonné par le luxe et apprêté avec goût. Les vins surtout y avaient été bien choisis. Épaminondas ne but que du vin aigre. Son ami lui demandant pourquoi il en agissait ainsi : « C'est afin, dit-il, de ne pas oublier comme je vis chez moi. » Un autre Thébain l'ayant prié à manger chez lui, il s'y rendit, mais frappé de la magnificence et de la profusion de la table, saisi par l'odeur qu'exhalaient les parfums les plus précieux : « Je croyais, lui dit-il, que vous alliez faire un sacrifice et non pas un excès honteux de débauche. » Il sortit sur-le-champ et ne revint point, malgré toutes les instances qu'on fit pour le ramener.

Il y eut toute une ville dont chaque habitant était un autre Épaminondas. Lycurgue força Lacédémone à vivre comme une famille et à se soumettre au régime d'une table commune. « Il obligea les citoyens de manger tous ensemble, dit Plutarque (de la traduction de Ricard), et de se nourrir des mêmes viandes réglées par la loi. Il leur défendit de prendre chez eux leurs repas sur des lits somptueux et sur des tables magnifiques ; de se faire servir par des cuisiniers et des officiers habiles. Ce fut un grand point pour Lycurgue d'y avoir réussi ; le riche et le pauvre mangeaient à la même table. Il n'était permis à personne de manger chez soi, et d'arriver rassasié à ces repas communs. On y observait avec soin celui qui ne buvait et ne mangeait pas, et on lui reprochait publiquement son intempérance ou sa délicatesse, qui lui faisait mépriser la nourriture commune.

» Aussi, de toutes les institutions de Lycurgue, ce fut celle qui irrita le plus les riches. Ils s'assemblèrent en grand nombre, crièrent contre lui, et s'emportèrent à un tel point que Lycurgue, assailli de tous côtés à coups de pierres, s'enfuit précipitamment de la place publique. Il avait déjà échappé à la foule qui le suivait, et il allait se réfugier dans un temple, lorsqu'un jeune

homme nommé Alcandre, qui, sans avoir un mauvais naturel, était vif et emporté, s'étant obstiné à le suivre, l'atteignit enfin; et comme Lycurgue se tournait vers lui, il le frappa de son bâton et lui creva un œil. Quelques auteurs pourtant conviennent que Lycurgue fut blessé, mais qu'il ne perdit point l'œil.

» Les tables étaient de quinze personnes, un peu plus, ou un peu moins. Chaque convive apportait par mois une médimne de farine, huit mesures de vin, cinq livres de fromage, deux livres et demie de figues et un peu de monnaie pour acheter de la viande. D'ailleurs, quand un citoyen faisait un sacrifice ou qu'il avait été à la chasse, il envoyait à sa table les prémices de la victime ou une portion de son gibier. C'étaient les deux seules occasions où il fût permis de manger chez soi, quand le sacrifice ou la chasse avaient fini trop tard; tous les autres jours il fallait se trouver aux repas publics. Pendant longtemps les Spartiates furent très-exacts à s'y rendre. Le roi Agis, au retour d'une expédition où il avait vaincu les Athéniens, envoya demander ses portions à la salle commune pour souper avec sa femme : les polémarques les lui refusèrent; et le lendemain Agis, ayant, par dépit, refusé de faire le sacrifice pour la victoire, ils le condamnèrent à une amende.

» Les enfants même allaient à ces repas; on les y menait comme à une école de tempérance, où ils entendaient les discours sur le gouvernement, et trouvaient des maîtres qui les raillaient avec liberté, qui leur apprenaient à plaisanter eux-mêmes avec finesse, et à supporter la raillerie, qualité qu'on croyait particulièrement convenable à un Lacédémonien. Si quelqu'un ne savait pas la souffrir, il pouvait demander qu'on s'en abstînt, et l'on cessait aussitôt. A mesure qu'ils entraient dans la salle, le plus âgé de l'assemblée leur disait, en leur montrant la porte : « Il ne sort rien par là de ce qui se dit ici. » Un citoyen, pour être admis à ces repas, avait besoin de l'agrément des autres, et l'é-

preuve se faisait de cette manière : chaque convive prenait une boule de mie de pain, qu'il jetait, sans rien dire, dans un vase que l'esclave qui les servait portait sur sa tête, à la ronde. Celui qui agréait le prétendant jetait simplement sa boule dans le vase; celui qui le refusait l'aplatissait fortement entre ses doigts. Cette boule aplatie avait le même effet que la fève percée dont on se servait pour condamner dans les tribunaux. Une seule de cette espèce suffisait pour faire refuser le candidat. On ne voulait admettre personne qui ne fût agréable à tous les convives.

» Le brouet noir était le mets qu'ils préféraient à tous les autres. Les vieillards, quand on leur en servait, se mettaient tous du même côté, et laissaient la viande aux jeunes gens pour manger le brouet. Un roi de Pont acheta exprès un cuisinier lacédémonien, pour qu'il lui en apprêtât; mais lorsqu'il en eut goûté il le trouva très-mauvais. « Prince, lui dit le cuisinier, avant de manger ce brouet, il faut s'être baigné dans l'Eurotas. » Après avoir mangé et bu sobrement, ils s'en retournaient sans lumière. Il ne leur était pas permis de se faire éclairer. Tel était l'ordre de leurs repas. »

V

A Sparte, la table n'était donc qu'une pénitence, mais à Athènes c'était une fête. Les institutions de Lycurgue ont laissé moins de traces que les causeries de Socrate à table.

Platon était-il digne de raconter les soupers de Socrate ? Voici ce que raconte Plutarque, dans la traduction de Ricard : « Platon, après avoir retiré Timothée, fils de Conon, de ces festins somptueux que les généraux

étaient dans l'usage de donner, lui en fit préparer un dans l'Académie, qui était simple, mais élégant, où, suivant le poëte Ion, on ne trouvait rien qui pût nuire à la santé en échauffant le sang et qui était suivi d'un doux sommeil et de songes tranquilles, fruit du calme et de la sérénité qui régnait dans les sens. Le lendemain, Timothée, sentant toute la différence qu'il y avait entre ce souper et ceux qu'il faisait ordinairement, dit que ceux qui avaient soupé chez Platon s'en trouvaient bien encore le lendemain. » Platon était sobre, mais difficile. Il préférait les olives à tout, et c'était souvent le seul plat auquel il touchât dans un grand festin. Il fallait que sa retenue fût bien connue pour arracher cette réclame à Sénèque : « Platon atteignit un âge avancé. Il avait en partage un corps vigoureux et robuste, à tel point que son nom lui venait de la largeur de sa poitrine. Mais les voyages sur mer et les périls avaient bien diminué cette force. Cependant la tempérance, l'usage modéré des choses qui excitent le plus nos appétits, un soin bien entendu de lui-même, le conduisirent à la vieillesse, malgré tous les obstacles contraires. Platon, grâce à son régime, mourut à pareil jour de sa naissance, et atteignit juste quatre-vingt-un ans. Aussi les Mages, qui se trouvaient de passage à Athènes, lui offrirent-ils un sacrifice funèbre, regardant comme une destinée surnaturelle d'avoir accompli le plus parfait des nombres, le produit de 9 multiplié par 9. »

Il s'est mis à la piste d'Épicure, ce Sénèque, et voici le signalement qu'il donne : « Prêt à entrer dans les jardins d'Épicure, on voit sur la porte cette inscription : » *Passants, voici l'heureux séjour où la volupté est le souverain bien.* » Le gardien de ces lieux prépare aux étrangers un accueil affable, hospitalier; il leur sert de la farine détrempée, de l'eau en abondance. N'êtes-vous pas bien traités? Dans ces jardins, on n'irrite pas la faim, on l'apaise, on n'allume pas la soif par les boissons elles-mêmes, on l'éteint de la manière la plus

naturelle et la moins coûteuse. Voilà les voluptés au sein desquelles j'ai vieilli. »

Sénèque trouve le moyen de faire encore de superbes réflexions contre le luxe, en se souvenant de ce Diogène, qui voyant un enfant boire dans le creux de sa main, se hâta de jeter la coupe qu'il portait dans sa besace.

Zénon aimait les figues vertes, les petits pains et un miel aromatique.

Pythagore ne vivait que de miel ou de rayons de miel, de pain, de légumes crus ou bouillis. Ses disciples s'abstenaient de poisson et mirent en vogue l'abstinence de la chair. A la vérité Aulu-Gelle leur ôte ce mérite; mais l'opinion contraire a prévalu. Suivant Diodore de Sicile, pour s'exercer à la tempérance, les pythagoriciens se faisaient servir tous les mets les plus exquis, et restaient longtemps à les regarder, mais lorsque ce spectacle avait suffisamment excité leur sensualité, ils ordonnaient de desservir la table et se retiraient sans avoir goûté d'aucune de ces friandises.

Le poëte Antagoras fut surpris dans le camp du roi Antigonus, faisant cuire un congre dans la poële.

Pittacus ne dédaignait point de moudre et de pétrir son pain, et de faire sa cuisine.

Ésope avait été acheté par un philosophe qui, voulant régaler ses amis et éprouver sa finesse, lui commanda d'acheter ce qu'il y aurait de meilleur au marché. Ésope ne rentra qu'avec des langues et les accommoda à toutes les sauces.

Aristippe resta le modèle de la délicatesse. Il aimait la bonne table et surtout les choses rares; on lui reprocha un jour d'avoir mangé une perdrix de quarante-cinq livres; il se moquait du prix, dès qu'un poisson lui plaisait. Il cultiva avec zèle l'art culinaire et se signala par ses gâteaux. Devenu le parasite de Denis, il fut préféré à tous les convives, à cause du raffinement et de l'invention de ses plats. Denis le regardait comme l'ornement de sa cour et lui envoyait tous les jours ses cui-

siniers, afin qu'il pût leur apprendre toutes les nouvelles recettes.

Les Grecs viennent de nous débarquer sur cette terre d'Italie que Virgile salue comme la plus féconde en héros. Pompée croyait qu'il lui suffirait de la frapper du pied pour en voir sortir des légions de militaires.

Ce ne sont point des héros qu'il nous faut. Les mamelles d'une louve ne suffiraient point à nos besoins. Invoquons les droits de cette hospitalité qui se montra si généreuse que maints étrangers lui sacrifièrent les douceurs de la patrie. Nous avons droit à l'eau et au feu. Tâchons de mériter le superflu, quand nous aurons joui du nécessaire, afin que nous puissons, à l'exemple d'Horace, remercier les dieux d'avoir exaucé et dépassé tous nos vœux les plus sincères et les plus cachés.

CHAPITRE II

VOCATION DES ROMAINS POUR LA CUISINE

I

L'art culinaire présida, pour ainsi dire, au berceau de Rome. Une des conditions du traité de paix conclu après l'enlèvement des Sabines, fut le privilége accordé aux femmes de ne faire ni le pain, ni la cuisine. Les Romains avaient la religion du serment. Ils furent si fidèles aux lois du mariage, qu'ils passèrent cinq cent vingt et un ans sans voir d'exemple de divorce. Leurs guerres perpétuelles donnent à penser qu'ils ne portaient pas le même respect aux traités de paix. Il paraît qu'ils observèrent les clauses de leur premier contrat de mariage. A aucune époque on ne voit de femmes se

distinguer par l'invention ou l'adoption d'un plat. Exemptées des travaux de la cuisine, les femmes furent exclues de la table; elles n'y parurent que dans les derniers temps de la république.

Un pareil traité indiquait un goût inné; les événements firent un métier de cette vocation si prononcée, et cette occupation ne dégradait aucune condition. Rien n'est plus connu que ce Manius Curius Dentatus, qui après avoir été deux fois consul et avoir obtenu deux fois les honneurs du triomphe, était tranquillement assis près de son foyer, en train de faire cuire des raves au moment où les ambassadeurs des Samnites vinrent le saluer comme le plus grand des Romains, et lui offrir une quantité d'or considérable. Caton le Censeur apprit à l'esclave qui l'accompagnait partout à préparer le souper. Caracalla moulait souvent lui-même la quantité de grains qui lui était nécessaire, il en pétrissait la farine, il en faisait cuire la pâte, et mangeait ainsi le pain qui était le fruit de son travail.

Aucun peuple peut-être n'offre autant de lois somptuaires, fixant le prix, la quantité et la qualité des plats pour les repas ordinaires, les soupers de fêtes et les dîners publics. Aulu-Gelle a recueilli les principales; elles attestent les progrès incessants de l'art culinaire qui suivaient, comme l'ombre, le succès des guerres et le développement de la fortune publique.

Caton demandait la destruction de Carthage, en montrant des figues d'Afrique; plusieurs historiens ont pensé que la dernière guerre punique ne fut qu'une question de primeur, une affaire de table.

« Dès que la république se fut agrandie par le travail et la justice, nous dit Salluste, qu'elle eut vaincu des rois puissants, subjugué des peuplades sauvages; que de grandes nations eurent été soumises par la force; que Carthage, cette rivale de l'empire, fut détruite de fond en comble, et que toutes les mers et toutes les

terres nous furent ouvertes, alors la fortune commença à sévir et à tout confondre.

» Les mêmes Romains qui avaient soutenu sans peine les travaux, les incertitudes et les rigueurs des événements, furent tristement vaincus par le loisir et les richesses, objets de tous les vœux. » Salluste nous les peint esclaves de leur ventre, *dediti ventri*, ne connaissant d'autre but pour leur corps que la volupté, épuisant toutes les productions de la terre et de la mer pour satisfaire leur appétit, et finissant par anticiper mollement sur tous les besoins de la faim, de la soif, du froid et de la fatigue.

Il arriva donc ce qui devait naturellement arriver. Il était impossible d'exiger des Romains qu'ils possédassent tout et ne jouissent de rien, qu'ils regorgeassent de richesses, et qu'ils vécussent dans la pauvreté. Les lois somptuaires ne produisaient aucun effet. La loi somptuaire Antia, d'Antius Restio, avait limité la dépense des repas, et défendait aux magistrats élus, ainsi qu'à ceux qui étaient en exercice de prendre part à des repas publics, en quelque lieu que ce fût. Antius, témoin de l'impuissance de ses règlements contre le luxe des festins qui régnait de son temps, ne soupa jamais depuis hors de sa maison, pour ne pas voir transgresser sa loi sous ses yeux. Les législateurs donnaient les premiers l'exemple de les violer. « Pompée le Grand et Licinius Crassus, consuls, se préparaient, dit Rollin, à combattre par de sévères règlements le luxe des tables. Dès longtemps on avait porté diverses lois pour arrêter les progrès du mal : Sylla, pendant sa dictature, et Lépidus, consul l'année de la mort de Sylla, en avaient fait passer de nouvelles. Mais le goût du plaisir croissant avec l'opulence, avait forcé ces faibles digues. Les premiers citoyens de la république et ceux même qui se piquaient d'un zèle plus pur et plus ardent pour la liberté, donnaient dans un luxe intolérable, et foulaient aux pieds les lois somptuaires. Il y a plus. Dans les repas de céré-

monies publiques où l'on était obligé de garder la lettre de ces lois, la délicatesse et la gourmandise trouvaient l'art de se dédommager. C'est ce que Cicéron nous apprend dans une lettre où il raconte ingénument et agréablement ce qui lui était arrivé au repas donné par Lentulus Spinther, à l'occasion de la promotion de son fils à la dignité d'augure. «Les lois somptuaires, dit-il, qui devaient introduire la frugalité, m'ont fait un très-grand tort. Car, comme ces lois, sévères sur le reste, laissent une pleine liberté pour tout ce qui regarde les légumes et tout ce qui naît de la terre, nos voluptueux font apprêter si délicieusement des mousserons, des racines et toutes sortes d'herbages, qu'il n'y a rien au monde de si agréable. J'en ai été la dupe au repas de Lentulus; et mon intempérance a été punie par une *indisposition* considérable qui m'a duré plus de *dix jours*. Ainsi, moi qui m'abstiens sans peine d'huîtres et de murènes, j'ai été pris par la bette et par la mauve. Me voilà bien averti! Je m'en donnerai de garde une autre fois.» Peut-être ce qui animait le zèle des consuls pour la frugalité, était-ce le goût qu'avaient pour le luxe et pour les délices les principaux de leurs adversaires, c'est-à-dire les chefs du parti aristocratique. Hortensius ne s'en cacha pas. Il prit hautement la défense des excès que l'on pouvait proscrire, en les colorant des beaux noms de magnificence et de noblesse, convenables à la grandeur de la république. Il voulut même intéresser les consuls dans sa cause en les louant sur la manière honorable dont ils soutenaient leur rang. Ce discours d'Hortensius, applaudi sans doute de plusieurs des premiers du Sénat, fit tomber le projet de réformer que vraisemblablement Pompée et Crassus n'avaient pas fort à cœur. »

Il était trop tard. Lucullus avait jeté les fondements d'un nouvel empire qui faisait un État dans l'État. « Le luxe des nations étrangères, dit Tite-Live, entra dans Rome avec l'armée d'Asie; ce fut elle qui introduisit dans la ville les lits ornés de bronze, les tapis

précieux, les voiles et tissus déliés en fil, ces guéridons et ces buffets, qu'on regardait alors comme une grande élégance dans l'ameublement. Ce fut à cette époque qu'on fit paraître dans les festins des chanteurs, des joueuses de harpe et des baladins pour égayer les convives; que l'on mit plus de recherche et de magnificence dans les apprêts même des festins; que les *cuisiniers* qui n'étaient pour nos aïeux que les derniers et les moins utiles de leurs esclaves, commencèrent à devenir *très-chers*, et qu'un vil métier passa pour un art : *tum coquus, vilissimum antiquis mancipium et æstimatione et usu, in pretio esse! et quod ministerium fuerat, ars haberi cœpta.* »

II

Suivant Diodore de Sicile, l'amphore de vin, qui était de 25 litres, se vendait plus de 90 francs; un pot de salaison de Pont atteignait 360 francs; et les bons cuisiniers étaient payés jusqu'à 22,000 francs, bien que Platon n'eût été adjugé sur le marché aux esclaves de Syracuse qu'au prix de 1,822 francs.

Le préfet, chargé de l'approvisionnement du blé à Rome, était regardé comme un des personnages les plus considérables de la république.

Par une prévoyance admirable, et afin d'entretenir à Rome une perpétuelle abondance, Trajan établit et consolida la corporation des boulangers.

Suivant leur caractère et leur politique, les maîtres de Rome favorisaient ou réprimaient le goût de la dépense.

Caligula établit un droit fixe sur tous les comestibles qui se vendaient à Rome, et Tibère jugea convenable de faire régler tous les ans par le Sénat le prix des denrées.

Claude publia dans un seul jour une vingtaine d'édits

parmi lesquels il y en avait un qui avertissait « de bien goudronner les tonneaux, attendu qu'il y aurait beaucoup de vin dans l'année. »

Au contraire, César veilla à l'observation des lois somptuaires, et il envoyait dans les marchés des gardes qui saisissaient les denrées défendues, et les portaient chez lui. Quelquefois des licteurs et des soldats allaient, par son ordre, enlever jusque sur les tables ce qui avait pu échapper à la surveillance de ces gardes.

Voilà du Suétone, voici du Tacite : « Le consulaire Q. Hatérius et Octavius Fronton, ancien préteur, parlèrent longuement contre le luxe de la ville. On décida qu'on ne se servirait plus dans les repas de plats d'or massif, et que les vêtements de soie ne dégraderaient plus les hommes. Fronton alla plus loin, et demanda un règlement pour l'argenterie, les meubles, les esclaves ; car, à cette époque, les sénateurs s'écartaient encore souvent de l'objet de la délibération pour proposer ce qu'ils croyaient utile au bien public. Asinius Gallus combattit Fronton. « Les fortunes privées s'étaient accrues par l'accroissement même de l'empire ; ce n'était point une chose nouvelle ; elle datait au contraire des temps les plus reculés ; la fortune des Fabricius était autre que celle des Scipions. Tout se règle sur la situation de la république ; pauvre, elle eut des citoyens pauvres ; depuis qu'elle est arrivée au degré de splendeur, chacun s'est enrichi. En fait d'esclaves, d'argenterie, de tout ce qui sert aux usages de la vie, le trop ou le trop peu est toujours en rapport avec les ressources du possesseur. On a établi une différence dans la fortune des chevaliers et des sénateurs, non pas qu'ils soient d'une autre nature, mais leur rang, leur ordre, leurs dignités leur donnant la prééminence, il convenait de leur assurer ce qui procure le repos à l'esprit et la santé au corps. On ne saurait refuser aux citoyens exposés par leur rang à plus d'inquiétudes et de dangers, ce qui peut alléger ces dangers et ces inquiétudes. » L'avis de Gallus, déguisant

sous des mots honnêtes, l'aveu de nos vices, fut aisément adopté par des auditeurs qui lui ressemblaient. Tibère d'ailleurs avait ajouté « que ce n'était pas le moment d'établir une telle censure, et que si les mœurs se dégradaient, il serait là pour les réformer. »

Devenue un art, la cuisine trouva des professeurs. Columelle se convainquit qu'il existait des écoles où l'on enseignait soit à apprêter, soit à découper avec habileté tout ce qui peut flatter le plus la gourmandise : « *Contemptissimorum vitiorum officinas guliosius condiendi cibos et luxuriosius fercula struendi, sed et ipse vidi.* »

Ces écoles étaient fort fréquentées, comme l'atteste cette plainte de Sénèque : « Plus d'études littéraires ; les professeurs négligés se morfondent dans leurs écoles désertes ; chez les rhéteurs, chez les philosophes, solitude complète. Mais quelle affluence dans les cuisines ! quelle nombreuse jeunesse assiége les fourneaux des dissipateurs ! »

Rien de plus naturel que la hausse du métier. « Aujourd'hui, dit Pline, un cuisinier coûte autant qu'un triomphe, un poisson autant qu'un cuisinier, et nul mortel ne paraît d'un plus haut prix que l'esclave qui connaît le mieux l'art de ruiner son maître. » Dama qui fut cuisinier de Cassius Nomentanus et de Salluste, acquit une fortune de vingt-cinq mille livres. Alexandre-Sévère donnait aux gouverneurs de provinces vingt livres pesant d'argent, des vases, des mulets, des chevaux, des vètements, et un *cuisinier* qu'ils devaient restituer après leurs charges.

La concurrence établit l'émulation.

Selon Suétone, Tibère, passionné pour le bec-figue, donna quarante mille francs à Asellius Sabinus pour avoir fait un dialogue dans lequel le champignon, le bec-figue, l'huître et la grive se disputaient ensemble. Qu'on juge de la fortune des cuisiniers par celle de cet auteur !

Chez les Sybarites, il y avait des récompenses publi-

ques et des marques de distinction pour ceux qui donnaient les plus magnifiques repas, et surtout pour les cuisiniers qui réussissaient le mieux dans l'art important de faire de nouvelles découvertes pour la bonne chère, et d'inventer de nouveaux raffinements pour satisfaire le goût. Quiconque inventait un plat, en avait le privilége pendant un an.

En Asie, un cuisinier ayant réussi au goût d'Antoine dans un repas, reçut pour récompense la maison et les biens d'un riche citoyen d'Athènes. A Alexandrie, Antoine forma une société de prétendus confrères de la vie inimitable, et leur règle était de se donner les uns aux autres des repas, chaque jour, avec des profusions qui passent toute croyance. On mettait à la broche du coup huit sangliers pour douze convives, chaque chose devant être servie dans une certaine fleur de cuisson qu'un instant est capable de flétrir, et le repas devant être toujours prêt.

Héliogabale nomma un cuisinier curateur au vingtième des successions. « Il donnait, suivant Lampride, comme problèmes à résoudre à ses convives, de nouvelles sauces à inventer, et celui dont l'idée lui convenait, recevait de lui un magnifique présent, par exemple, un vêtement de soie, ce qui alors était extrêmement rare et fort recherché. Il condamnait au contraire celui dont l'avis lui avait déplu à manger continuellement la préparation culinaire qu'il avait conseillée jusqu'à ce qu'il eût trouvé mieux. Il voulait qu'on élevât au-dessus de leur valeur toutes les choses qu'on servait à sa table. »

Les Apicius formèrent une dynastie culinaire. La *Biographie universelle* mentionne trois Apicius : le premier vivait sous Sylla ; le second, sous Auguste et Tibère, et le troisième, sous Trajan. Le dernier trouva le moyen de conserver les huîtres dans toute leur fraîcheur. Le second est le plus célèbre; Pline parle souvent des ragoûts qu'on lui devait, et Athénée lui attribue

plusieurs espèces de gâteaux. Il proposa un prix en faveur de celui qui inventerait une saumure nouvelle pour accommoder un poisson. Nous verrons ce que son génie lui coûta, et à combien lui revenaient ses expériences. Comme on ne prête qu'aux riches, les Romains attachèrent le nom de ces Apicius à plusieurs sortes de sauces et de friandises.

Caligula se fit remarquer par l'invention de ses mets extraordinaires et de ses soupers monstrueux ; Vitellius laissa son nom à une multitude de plats, et Héliogabale surpassa et Caligula et Vitellius.

Columelle nous a signalé les écoles de découpeurs, autrement dits écuyers tranchants. Elles eurent assez de succès pour inspirer à Juvénal cette tirade dans sa *satire* sur le *Luxe de la table :* « Tu ne me verras point pour écuyer tranchant le plus expert des élèves de ce docte Tryphère, chez lequel on apprend à découper avec un fer émoussé les mamelles d'une laie qui vient de mettre bas, le lièvre, le sanglier, la gazelle d'Égypte, les oiseaux de Scythie, le grand flamant, la chèvre de Gétulie, et dont le souper de bois fait retentir tout le quartier de Suburre. » Dans *l'Art culinaire*, attribué à un Apicius, il y a cinq chapitres consacrés à celui qui coupe les viandes.

Héliogabale créa la table imaginaire. Dans ses festins, dit Lampride, on plaçait devant ses parasites, au second service, des mets en cire, en ivoire ou en terre cuite, et quelquefois en marbre ou en pierre, qui représentaient, quelle qu'en fût la matière, tous ceux qu'on lui servait à lui-même. Il obtint le même résultat du verre. Il amena l'aiguille et les métiers à représenter sur des nappes tous les plats qui devaient figurer aux différents services. La peinture subit le même caprice, mais toujours aux dépens des parasites. Par contraste, Héliogabale rassasiait ses chevaux de raisins de Damas, et gorgeait ses chiens de foies d'oies, et ses lions de perroquets et de faisans.

Héliogabale finit par se faire peindre en pâtissier, en

cabaretier, en aubergiste; il exerçait tous ces métiers dans son palais. Le musée d'Avignon possède quelques morceaux antiques, parmi lesquels on signale un Caracalla, représenté en marchand de petits pâtés.

Caligula perfectionna la cuisine de l'écurie. Il aimait beaucoup un cheval nommé *Incitatus*. Il l'invitait à souper et le traitait convenablement. Il lui fit faire une écurie de marbre, une auge d'ivoire, des colliers de perles; il lui donna à la fin une maison complète, des esclaves, des meubles, et tout ce qu'il fallait pour que ceux qu'on priait, en son nom, à venir manger chez lui, fussent servis magnifiquement.

III

La société avait les yeux fixés sur toutes ces expériences. « Chacun des inventeurs, dit Pline, recevra fidèlement la palme qui lui est due. » Même honneur aux dégustateurs. Dans Suétone, dans *l'Histoire Auguste*, dans les *Vies* de Plutarque et de Diogène Laerce et dans toutes les lettres et poésies du temps, ce qui frappe avant tout, c'est l'attention à compter les gorgées de vin et d'eau et les bouchées de viande ou de poisson de tous les hommes célèbres.

Et comme c'étaient des personnages considérables qui se mettaient à la tête du mouvement, il n'y a pas de dépenses qu'on épargnât pour arriver à connaître le bon et le mauvais de tout corps solide ou liquide. « Leurs goûts mettent à contribution tous les éléments, dit Juvénal; aucun prix ne les arrête. Notez-le bien, ce qui les flatte le plus, c'est le morceau le plus cher; *magis illa uvant, quæ pluris emuntur*. » La rareté devint le sujet de toutes les convoitises, remarque Sénèque : « *O mise-*

rabiles quorum palatum nisi ad pretiosos cibos, non excitatur! pretiosos autem, non eximius sapor aut aliqua faucium dulcedo, sed raritas et difficultas parandi facit. » Le superflu devint le nécessaire, ajoute Sénèque, dont Voltaire a immortalisé le mot dans notre langue « *Quæ supervacua fuerunt, facta sint necessaria.* »

La culture du palais sembla devenir l'unique but de la vie. Horace veut que personne ne se donne des airs d'entendre la gastronomie s'il n'a d'abord approfondi l'art de déguster minutieusement, *prius exacta tenui ratione saporum.* A force de le mettre à l'essai, on parvint à donner au palais une telle délicatesse, que maints épicuriens le regardèrent comme une preuve de la divinité. C'est peut-être cette plénitude de jouissances qui porta l'homme à se regarder comme sa propre fin et comme un Dieu. Aucune époque ne fut aussi féconde en divinisations. César obtint du peuple la dignité de souverain pontife, place unique, perpétuelle, qui mettait à la tête de la religion et de tous les colléges de prêtres; tous les empereurs, depuis Auguste, voulurent la posséder. Auguste imagina des repas de douze personnes, chacun des convives représentait un dieu ou une déesse; il les présidait sous le costume d'Apollon; on appela ces soupers le festin des douze divinités. Plusieurs empereurs se firent traiter en dieu; presque tous furent regardés comme des dieux après leur mort. Jamais on ne commençait et on ne finissait un repas sans offrir des libations aux dieux. Tacite nous apprend que toutes les lois de la table étaient sacrées, *sacra mensæ*, et Cicéron remarque que ceux qui se jouaient du sacrilége et du crime, n'osaient pas violer cette étiquette.

La langue finit par confirmer tous ces usages. Les Grecs envisageaient la table comme une simple réunion de mangeurs ou de buveurs; pour les Romains, remarque Cicéron, la vie s'identifia avec la table dans le mot de *convivium.*

On ne perdait pas un moment. Condamné à mort, Lu-

cain se hâta d'écrire à son père pour lui indiquer quelques corrections de vers, et ne tendit les bras au médecin qui devait lui ouvrir les veines, qu'après avoir fait le repas le plus copieux.

Libon Drusus, arrière-petit-fils de Pompée, petit-neveu de Scribonia, femme d'Auguste, et commensal de Tibère, prévint par le suicide la mort qu'il attendait depuis que ses conspirations avaient été dénoncées et examinées en plein Sénat. Quand il échappa, au moyen de deux coups d'épée, aux soldats qui venaient l'arrêter, il avait demandé le dernier plaisir aux excès de la table.

La mort même ne fut considérée que comme un changement de service : de là cette expression de *souper chez Pluton*. On ne manquait pas de jeter et de brûler sur les bûchers des morts des plats étiquetés. La mort devint une nouvelle occasion de repas. En février, il y avait un jour spécialement consacré à porter de la nourriture sur les tombes. « On s'asseyait autour de la fosse où l'on avait jeté l'huile, la farine et le sang de la victime, après l'avoir égorgée en leur honneur, dit Pluche. Il était évident que les morts prenaient plaisir à ces repas et à ce qu'on versait spécialement pour eux dans la fosse. Ils venaient sans doute consommer le miel et les liqueurs qui y disparaissaient ; et si l'on se contentait de leur présenter des liqueurs, c'est que leur état de morts ne pouvait s'accommoder de nourritures grossières. On se repaissait donc de cette idée folle que les ombres venaient boire ou goûter ces liqueurs à longs traits, tandis que les parents mangeaient le reste du sacrifice sur les bords de la fosse. Les parents faisaient deux fosses, l'une où ils jetaient du vin, du miel, de l'eau et de la farine pour occuper le gros des morts ; l'autre où ils versaient le sang de la victime qu'on voulait manger en famille. Ils s'asseyaient sur le bord de cette dernière, et ayant leur épée auprès d'eux, ils écartaient par la vue de cet instrument le commun des morts, peu sensibles à leurs affaires. » Ainsi, morts en général et en

particulier et vivants, rien n'était oublié; on appelait *parentales*, les festins donnés ou aux funérailles ou aux anniversaires de funérailles.

Il y avait tant de dieux et de déesses de reconnus, que les fêtes fournissaient une multitude de prétextes et de raisons de rester à table. Les moissons et les vendanges étaient honorées convenablement. Mais les Saturnales étaient la plus grande solennité; c'était un festin continuel de plusieurs jours qui confondait toutes les classes et tous les rangs.

Dans toutes les fêtes on ne se contentait pas d'immoler aux dieux tout ce qu'il y avait de plus beau et de plus délicat; on enlevait leurs statues de leur piédestal, et on les couchait sur des lits que l'on entourait des mets les plus exquis, comme si l'on se fût proposé de les inviter à un festin.

C'était l'affaire des prêtres. Comme toutes les victimes immolées leur revenaient de droit, et qu'ils ne sacrifiaient que des animaux sans tache et sans défaut, la somptuosité de leurs tables passa en proverbe. Les prêtres Saliens furent regardés comme les Apicius du sacerdoce, et leurs plats comme la perfection de l'art culinaire, ainsi que le prouvent ces mots *saliares dapes*, *epulari saliarem in modum*. Il y avait des prêtres *épulons* dont la principale fonction consistait à préparer un banquet somptueux, *lectisernium*, en l'honneur de Jupiter et des douze grands dieux. L'un d'eux du nom de Cestius, s'est fait ériger un tombeau en forme de pyramide; c'est l'unique monument de ce genre qui soit resté à Rome, près de la porte Saint-Paul, grâce à ce Cestius.

IV

Il était naturel que les pauvres cherchassent à profiter des bénéfices d'une pareille société ; le goût nivela tous les rangs. Martial avoue qu'il passa trente jours sans souper chez lui. Horace se donne pour le commensal de Mécène. Néron et Héliogabale s'invitaient chez leurs familiers ; Tibère demanda, en plein Sénat, à partager, sans façon, le dîner de Sestius Gallus. Bien qu'attentif à distinguer soigneusement dans ses repas, toujours réguliers, les rangs et les personnes, Auguste, dit Suétone, admit une fois un affranchi à sa table, et il fit manger avec lui un soldat de sa garde, chez qui il était à la campagne. Héliogabale envoyait souvent, après son souper, chercher le préfet de Rome pour boire avec lui ; il mandait aussi les préfets du prétoire, et les y faisait contraindre, en cas de refus, par les maîtres des offices. Il avait encore l'habitude d'inviter à souper huit chauves, huit borgnes, huit goutteux, huit sourds, huit nègres ou huit hommes fort grands, ou bien encore huit hommes extrêmement gros, qui ne pouvaient se placer sur le même lit, et dont l'embarras l'amusait beaucoup. C'est Lampride qui nous fournit ces curieux détails. L'empereur Vérus admettait toujours des esclaves à sa table pendant les Saturnales et les autres fêtes. Caligula était tellement attaché à la faction des verts, qu'il allait souvent manger dans des écuries avec ceux qui en faisaient partie. Dans sa jeunesse Vitellius fréquenta les tavernes ; Commode, d'un âge plus mûr, profitait du soir pour courir les mêmes lieux. Suivant Suétone, l'empereur Claude s'écria un jour dans le Sénat, où il était question des bouchers et des marchands

de vin : « Qui de nous, je vous prie, peut vivre sans potage? » Et il se mit à vanter l'abondance qui régnait autrefois dans les tavernes où il allait lui-même chercher du vin.

Les chercheurs de dîners étaient flétris du nom de parasites. Juvénal nous fait connaître tous les déboires auxquels ils étaient exposés, et les avanies qui les attendaient. Mais ils se piquaient de courage. Ils devinrent à la fin des personnages. Athénée en parle diversement ; Plaute ne peut s'en passer dans ses pièces, et les affuble toujours d'un rôle plus ou moins comique. Aussi fait-il dire à l'un de ces parasites : « Je garde et j'exerce mon antique et vénérable métier de gloutonnerie ; je le cultive avec grand soin. De tous mes ancêtres, il n'en est pas un seul qui ait rempli son ventre autrement que par l'industrie des parasites. Mon père, mon aïeul, mon bisaïeul, mon trisaïeul, mon quadrisaïeul ont toujours mangé, comme les rats, le pain d'autrui, et nul ne les a surpassés en voracité. » Lucien se moqua de tout, mais flatta le parasite. Il prouva *que le métier de parasite est un art*, avec tant d'éloquence, tant d'esprit, tant de dialectique, qu'en le lisant, on est tenté de suivre ses préceptes.

C'est sérieux! Tout en bafouant les parasites, Juvénal nous donne la carte d'un dîner frugal qui ne manque pas de mérite. Horace décrit trois menus : l'un, d'un gourmet qui entend à merveille le choix de la volaille, du gibier, des fruits; l'autre, est celui du bourgeois ; tout y abonde, mais il y manque la bonne compagnie ; l'amphitryon est réduit à faire lui-même l'éloge de tout ce qu'il sert ; le dernier est le type d'un repas sans cérémonie ; il y a peu, mais le bon goût y domine. Martial a pareillement fait l'histoire de deux festins; il a consacré tout le treizième livre de ses *Épigrammes* au dénombrement des mets et des boissons que comporte la table. Virgile a composé un poëme sur les entremets.

Mais Virgile a aussi fait les *Géorgiques*. Ce n'est pas

seulement Columelle et Palladius qui ont exalté l'agriculture pour augmenter les plaisirs de la table. C'est aussi Caton le Censeur qui a composé un ouvrage où il prouve que, depuis la soupe aux choux jusqu'aux gâteaux, il n'était étranger à aucun détail d'un festin. Varron, le plus savant des Romains, s'est complu à traiter de l'économie rustique. Pline n'avait probablement pris la plume que pour les savants ; à la fin, il est entraîné par le goût de son siècle, et il sacrifie tout à la table. Son *Histoire du monde* n'est plus que le tableau de toutes les jouissances humaines, et à la vue de toutes les ressources qu'il rencontre, soit pour la félicité, soit pour le soulagement de l'humanité, il ne peut s'empêcher parfois de saluer par-ci, par-là, une Providence dont il aurait bien voulu se passer. De là cette remarque de Walckenaër : « Le goût pour la vie rurale et les soins qu'elle exige, afin d'en retirer tous les avantages et toutes les jouissances qu'elle peut procurer, était général chez les Romains. Le poëme le plus parfait qu'ils nous aient laissé est un poëme sur l'agriculture ; le meilleur traité scientifique dont on leur soit redevable, est un traité sur l'agriculture. Sabinus Tyro dédia à Mécène, dont la table est une imitation modérée de celle de Lucullus, le livre qu'il avait composé sur les jardins potagers. »

Avec tous ces éléments, il est temps d'essayer de reconstituer une table qui ne soit pas, comme dans la satire de Pétrone, la fantaisie d'un écrivain, la folie d'un parvenu, mais un repas public où chacun fournira son plat. Peut-être comprendrons-nous au dessert pourquoi Varron a compté deux cent quatre-vingt-huit opinions philosophiques sur le souverain bien.

CHAPITRE III

SALLES A MANGER DES ROMAINS

I

Le goût de la table fit, de la salle à manger, la plus belle pièce de la maison. « On se regarde comme pauvre et misérable, disait Sénèque, quand les murs ne brillent pas de belles pièces de marqueterie, achetées à grands frais et arrondies par le ciseau; si au marbre d'Alexandrie ne se mêlent point des incrustations de marbre de Numidie; si à l'entour ne règne pas un cordon de mosaïque dont les couleurs, à grand'peine assemblées, imitent la peinture; si le plafond n'est lambrissé de verre. Nous en sommes arrivés à un tel point de délicatesse que nous ne voulons plus marcher que sur des pierres précieuses. *Eo deliciarum pervenimus ut nisi gemmas calcare nolimus.* »

Ce parquet, pourtant si riche, paraissait trop commun. Héliogabale parsemait ses salles à manger de roses, de lis, de violettes, de narcisses et de toutes sortes de fleurs. Pour mieux traiter Antoine, Cléopâtre fit couvrir le plancher de sa salle à manger d'une coudée de feuilles de roses; elle avait consacré plus de deux mille francs à cette espèce de tapisserie.

Les murs suintaient aussi les essences. Sénèque constate qu'on avait trouvé le moyen de faire monter, par des tuyaux cachés, le parfum du safran à une hauteur prodigieuse, et d'en vomir des bouchées où l'on voulait. « Un jour que Néron se parfumait, raconte Plutarque, avec une essence très-précieuse, il en arrosa légèrement Marcus Othon. Le lendemain, celui-ci donna à

souper au prince; et lorsqu'il entra dans la salle, il vit de tous côtés des tuyaux d'or et d'argent, qui répandaient des essences du plus grand prix avec autant de profusion que si c'eût été de l'eau, en sorte que les convives en furent trempés. »

Le plafond ménageait encore des surprises. Sénèque nous apprend que les plafonds étaient mobiles et se succédaient continuellement sous des formes nouvelles; ils changeaient à chaque service. Dans son palais d'or, Néron avait voulu que dans les salles à manger, le plafond fût fait de tablettes d'ivoire mobiles; de temps en temps il s'ouvrait pour lancer des parfums et des fleurs sur la tête des convives. Dans les salles d'Héliogabale, ces plafonds mobiles rendaient parfois une telle quantité de violettes et de fleurs sur les gens attablés, que quelques-uns moururent étouffés, faute d'avoir pu se dégager de cette grêle de bouquets.

Héliogabale faisait chauffer ses salles avec des aromates des Indes.

Les salles à manger étaient aussi spacieuses que belles. Calliste, célèbre et puissant affranchi de Claude, avait une salle à manger décorée de trente colonnes d'onyx.

Les Romains, de même que les Grecs, avaient ordinairement trois salles à manger, une pour l'hiver, une autre pour l'été; la dernière servait aux demi-saisons. Vitruve recommande pour les salles d'hiver une vue sur le couchant; pour celles d'été l'exposition du nord, et il réserve l'orient pour le reste de l'année. Cet usage était emprunté aux Asiatiques. Pétrone donne à son Trimalcion quatre salles en l'honneur des quatre saisons; c'était un luxe.

Dans son palais d'or, Néron avait une salle à manger qui était ronde, et tournait jour et nuit pour imiter le mouvement circulaire du monde.

Pour consacrer le souvenir de Mammée, sa mère,

Alexandre-Sévère fit construire des salles à manger du nom de *Mammées*.

Lucullus distingua ses salles par le prix des repas qu'il y donnait. Ainsi la dépense de chaque festin, dans la salle d'Apollon, était fixée à 25,000 fr.

Suivant Varron, Lucullus aurait inventé la salle en plein air ; car, à Tusculum, il fit construire une salle à manger au milieu d'une magnifique volière, afin d'avoir pour concert le ramage des oiseaux les plus rares.

Claude donna d'immenses repas dans des vastes emplacements, et il avait, d'ordinaire, jusqu'à six cents convives.

Néron soupait quelquefois dans un lieu public que l'on fermait, comme la Naumachie, le Champ-de-Mars et le Grand-Cirque, et il s'y faisait servir par toutes les courtisanes de la ville, et par des danseurs de Syrie.

Le bord de l'eau eut aussi ses amateurs.

Claude commanda une fois l'un de ses grands festins près du canal d'écoulement du lac Fiein, mais il faillit être submergé par les eaux qui firent tout à coup irruption.

Toutes les fois que Néron se rendait à Ostie par le Tibre, et qu'il passait en naviguant près du golfe de Baies, on établissait tout le long du rivage de petites hôtelleries où des femmes de distinction, imitant les manières des aubergistes et des courtisanes, pressaient les voyageurs de descendre, et se les disputaient.

A la fin, on s'aventura sur l'eau.

Caligula fit construire des vaisseaux liburniens à dix rangs de rames, et dont les voiles étaient de diverses couleurs, et la poupe garnie de pierres précieuses. On y voyait une grande quantité de bains, de galeries et de salles à manger, une grande variété de vignes et d'arbres fruitiers. C'était sur ces navires qu'il côtoyait la Campanie, mollement couché, en plein jour, au milieu des danses et des symphonies.

Tigellin ménagea une surprise du même genre à Né-

ron : « On construisit, sur l'étang d'Agrippa, dit Tacite, un radeau que d'autres bâtiments faisaient mouvoir, et sur lequel on servit le festin. Les navires étaient ornés d'ivoire et d'or. Les rameurs étaient jeunes, et on les avait rangés suivant leur âge et leur habileté dans la corruption. Tigellin avait rassemblé, de tous les points de la terre, des oiseaux, du gibier, et même les poissons de l'Océan. » Les bords de l'étang étaient remplis de femmes de toutes les conditions et dans toutes les attitudes. Les chants et les danses ne cessèrent point. Tout ce qui peut éblouir les yeux avait été aussi bien préparé que le festin.

L'empereur Vérus préféra la maison de campagne; il s'en fit construire une magnifique, où il passait plusieurs jours de suite avec des affranchis et ses camarades dans tous les excès de table. Il avait un ministre des plaisirs, des joueurs de harpe et de flûte, des histrions, des bouffons, des acteurs mimiques, des joueurs de gobelets.

A la fin, les camps se ressentirent de tous ces exemples.

Dans une expédition en Germanie, Tibère se fit une habitude constante, dès qu'il eut passé le Rhin, de prendre ses repas sur le gazon; il y couchait même, sans vouloir de tente. Pour apprendre aux soldats à supporter la fatigue, Adrien se plut à vivre lui-même en soldat au milieu d'eux, prit ses repas en leur présence, et se nourrit comme eux, de lard, de fromage et de piquette. Il fit détruire dans son camp les portiques, les grottes artificielles, les jardins d'agrément et les salles à manger, ce qui prouve que l'armée avait fini par suivre le torrent de la coutume, et qu'elle avait bien dégénéré, depuis Tibère.

II

Les tables étaient portatives, et se renouvelaient avec les services. Elles étaient généralement en cèdre ou en ivoire, et incrustées d'or, d'argent et de pierreries. Pline mentionne des pieds d'onyx. Bien que Sénèque ne vécût que de figues, de pain arrosé d'eau, et mangeât rarement de la viande, il possédait cinq cents tables de bois de cèdre montées d'ivoire, et toutes pareilles, suivant Xiphilin. Il est vrai qu'en quatre années de faveur, il avait amassé une fortune de soixante millions.

Le citre de Mauritanie était surtout recherché pour les tables.

On conserva longtemps, comme une curiosité, la table de citre que Cicéron avait achetée 200,000 francs. Asinius Gallus en eut une de 220,000 francs; celle de Céthégus atteignit 280,000 francs. Tibère en posséda une qui avait quatre pieds et deux pouces de diamètre, mais son épaisseur n'était que d'un pouce et demi.

Les Barbares eux-mêmes, lancés par la Providence pour châtier les Romains, ne pouvaient résister à cette fascination du luxe. Aussi Attila eut-il une table en argent, et, quand il fut mort, on l'enferma dans trois cercueils : le premier était d'or, le second d'argent, et le troisième de fer.

Les Romains avaient l'habitude de manger, couchés sur des lits. Ces lits devinrent un autre objet de luxe.

Carvilius Pollion, chevalier romain, couvrit ses lits de plaques d'argent, puis il préféra l'or. Héliogabale voulut des lits en argent massif.

Quelquefois Héliogabale garnissait sa table de nappes sur lesquelles étaient figurés à l'aiguille ou en tapisserie

tous les plats qui devaient paraître aux différents services. Mais habituellement, toutes ses nappes étaient d'étoffes d'or; ce fut le premier qui en introduisit l'usage. Gallien n'eut aussi jamais que des étoffes d'or pour nappes.

Adrien se permit, le premier, l'usage des serviettes d'étoffes d'or, et fut imité par Héliogabale. Alexandre-Sévère se contenta de serviettes fort simples, souvent garnies de bandes d'écarlate.

Les lits de table participèrent au même honneur. Néron donna jusqu'à 800,000 francs pour des tapis de Babylone destinés à couvrir ses lits. Héliogabale préféra les étoffes d'or.

Héliogabale parsemait ses lits de table de roses; il choisit le safran pour un repas qu'il offrit aux premiers personnages de l'État. Carin employait des roses de Milan pour décoration de ses lits de table.

Les coussins sur lesquels on s'appuyait ne laissaient rien à désirer à la mollesse.

Héliogabale ne se couchait habituellement que sur des coussins faits avec du poil de lièvre ou avec le duvet qui se trouve sous les ailes des perdrix, et il en changeait souvent.

Elius Vérus imagina un lit formé de quatre gros coussins, de toutes parts entouré d'un léger réseau et rempli de feuilles de roses dont on avait ôté le blanc. Il s'y couchait, couvert d'un voile tissu de lis, et parfumé des plus suaves odeurs de Perse.

Héliogabale introduisit l'usage de ranger par terre, en demi-cercle, les coussins des lits de table, afin que les esclaves pussent les vider du côté des pieds. Mais il faisait donner, au lieu de ses coussins ordinaires, à ceux de ses convives qui étaient de basse condition, des sacs de cuir remplis de vent, qu'il ordonnait de vider pendant le repas, de sorte que la plupart de ses commensaux se trouvaient tout à coup sous la table pour manger, chose peu commode.

III

Le service ne fut pas négligé. Pline remarque que les vases de terre eux-mêmes furent un objet de luxe.

Dans ses expéditions, César portait avec lui, pour en parer son logement, des bois de marqueterie et des pièces de mosaïque. Dans la tente d'Attila, on remarquait des plats d'argent et des coupes d'or et d'argent. La vaisselle précieuse ne pouvait donc pas rester sous la surveillance des esclaves. « Tout le monde, dit Sénèque, a des mulets pour porter ses cristaux, ses vases murrhins, ses coupes ciselées par de grands artistes. Il est pitoyable de paraître avoir une vaisselle à l'épreuve des cahots. »

Dès le temps de Sylla, on comptait à Rome près de 500 plats d'argent du poids de 100 livres; beaucoup de citoyens durent leur proscription à leur vaisselle.

Un des esclaves de Claude, Drusillanus Rotundus, intendant de l'Espagne citérieure, eut un plat d'argent pesant 500 livres; pour le fabriquer, il fallut construire exprès un laboratoire. Sous Claude, on vit d'autres plats d'argent du poids de 800, et même de 850 livres.

L'acteur Ésope paya un plat de poisson 20,000 francs.

L'empereur Vitellius commanda des plats si énormes qu'on les appela les *plats-étangs;* il en eut un qui lui revint à 200,000 francs; pour le fabriquer, on fut obligé d'établir un four en plein air. Il était tout en argent, dit Xiphilin, et fut conservé comme un vase consacré aux dieux, jusqu'au règne d'Adrien qui le fit fondre.

Afin de répondre à ce goût de l'empereur Vitellius pour le gigantesque, son frère lui servit, au repas qu'il lui donna le jour de son entrée à Rome, un plat d'une

telle grandeur qu'on le surnomma *le bouclier de Minerve protectrice.*

Héliogabale poussa l'argent jusqu'à la cuisine. Il fut le premier qui eut des marmites à réchaud, ainsi que des chaudrons et autres ustensiles en argent. Il possédait des centaines de vases d'argent sculptés; quelques-uns pesaient 100 livres, et représentaient des scènes très-libres.

L'épouse de Titus, l'un des trente tyrans, Calpurnia, de la famille des Pisons, possédait un bassin du poids de 100 livres d'argent, sur lequel était gravée l'histoire de ses ancètres.

L'argenterie était devenue si commune, que c'était une singularité que d'en manquer. On nota qu'Aurélien n'eut jamais de vase d'argent qui dépassât 30 livres. Alexandre-Sévère n'ayant jamais possédé plus de 200 livres pesant de vaisselle d'argenterie, ses amis lui prêtaient leur vaisselle, quand il en avait besoin. Il comprit que l'argenterie était devenue nécessaire ; aussi fournissait-il aux gouverneurs de province 20 livres pesant d'argent qu'ils devaient rendre après leurs charges.

Niger ayant vu quelques soldats boire dans un gobelet d'argent, défendit, sans restrictions, l'usage de l'argenterie pendant la guerre, et ordonna de recourir aux vases de bois. Ses troupes ne lui pardonnèrent pas cette sévérité.

L'or eut aussi son tour. Cléopâtre ne présentait à Antoine que de la vaisselle en or, enrichie de pierreries, qui passa plus tard dans les mains de Zénobie. Il fallait que l'or fût devenu bien commun pour amener Tibère à décréter qu'à l'avenir on n'userait plus dans les repas de plats d'or massif, et qu'on ne les emploierait que dans les temples pour le sacrifice et pour le service des dieux. Quelques-uns ayant douté si les défenses portées par cet édit s'étendaient aux ornements d'or, attachés à la vaisselle d'argent, Tibère eut intention de déclarer qu'il les proscrivait aussi.

Mais de tous les vases de la table, ce fut la coupe qui attira le plus l'attention de l'opulence et de l'art.

Alexandre-Sévère avait des coupes de peu de valeur, mais brillantes de propreté.

L'empereur Tacite aimait extrêmement le verre bien travaillé.

L'empereur Vérus eut une coupe de cristal d'une grandeur étonnante.

Gallien disait que le verre était trop commun, et ne se servait que de coupes d'or, enrichies de pierreries.

Caligula avait même une coupe d'or à l'usage de son cheval.

Malgré leur prix, on prodiguait ces coupes. Pline rapporte que Ptolémée donna un repas de mille couverts où chaque convive buvait dans une coupe d'or. Dans un repas fameux que l'empereur Vérus offrit à douze amis, on ne but jamais deux fois dans la même coupe, quoique toutes les coupes fussent et de cristal d'Alexandrie, et d'or, et d'argent, plus ou moins ornées de pierreries.

L'art ajoutait encore à la matière. Pline a conservé le nom des artistes qui ont employé leur talent à ciseler des coupes.

« Je crois devoir mentionner, au sujet de la famille des Macriens qui fleurit encore aujourd'hui, dit Trébellius Pollion, une particularité qui l'a toujours distinguée. Les hommes ont toujours porté sur leurs anneaux et sur leur argenterie l'image d'Alexandre-le-Grand. Cornélius Macer présenta au pontife, dans un repas qu'il donna dans le temple d'Hercule, une coupe d'électre, sur laquelle était gravée, au milieu, la tête d'Alexandre et tout autour l'histoire de sa vie, retracée par de petites figures en relief; il la fit même passer de main en main à tous les convives. »

L. Crassus donna 20,000 francs de deux coupes, ciselées par Mentor. Avant de mourir et pour déshériter l'empereur qu'il détestait, le consulaire Pétrone brisa une coupe qui avait coûté 60,000 francs. Néron ne regarda

pas à 200,000 francs pour boire dans une coupe de prix.

Tel était le prix des objets qui décoraient les buffets, qu'un vase murrhin qui ne contenait pas plus de trois setiers se vendait plus de 140,000 francs, en prenant l'estimation la plus faible, car il y a des traducteurs qui la doublent et la triplent à l'occasion de cette rareté, et des deux coupes de Néron et de Pétrone.

Aurélien essaya de réprimer l'abus excessif de l'or dans les décorations des appartements et dans la fabrication des vêtements, mais il n'osa pas prohiber les coupes et les vases d'or.

Ajoutons, pour les curieux, qu'Héliogabale ne prenait pour urinoires que des coupes murrhines et d'onyx; il exigeait des vases d'or pour l'autre service. *Onus ventris auro excepit*, dit Lampride; *in myrrhinis et onychinis minxit.* Marc-Antoine avait aussi consacré des vases d'or aux mêmes fonctions.

IV

Il était d'étiquette de ne se présenter à table qu'avec une couronne de fleurs; on la conservait jusqu'à la fin du repas. Caton d'Utique ne renonça à cet usage que dans les jours de calamité publique.

Il était aussi d'étiquette d'avoir des habillements affectés aux repas. On les emportait en ville; on ne les quittait qu'après le repas, au moment de rentrer au logis.

Tacite a proclamé le consulaire Pétrone l'arbitre du bon goût, à cause de son luxe érudit, *luxu erudito*, de son savoir-vivre et de son intelligence du service.

Tous les Romains se piquaient de cultiver cet art.

Écoutons Plutarque traduit par Amyot : « On dit que Paulus Æmilius, celui qui défit le roi de Macédoine Perséus, après sa victoire, fit de beaux et magnifiques festins, esquels il observa toutes choses en ordre et disposition merveilleuse, disant que d'une même suffisance d'entendement dépendait et procédait le savoir ordonner une bataille bien formidable aux ennemis et un festin bien agréable aux amis, car l'un et l'autre dépendent d'un bon jugement et de savoir bien ordonner. »

Claude poussa l'attention de l'amphitryon à un point incroyable. Ayant appris qu'un de ses amis avait failli mourir pour s'être trop retenu devant lui, il fut sur le point de publier un édit qui tolérait les sons et les odeurs de toute nature à sa table.

Le texte de Suétone est clair comme du français : *Dicitur etiam meditatus edictum, quo veniam daret, flatum crepitumque ventris in convivio emittendi : quum periclitatum quemdam præ pudore ex continentia reperisset.*

Tous les désirs de Trimalcion dans Pétrone étaient ainsi exaucés.

Gordien II affectionnait les mets froids ; mais tout le monde penchait pour le chaud. On trouva le feu perpétuel. Laissons parler Sénèque : « O cuisiniers, apportant les réchauds, même avec les plats ! Notre luxe en est arrivé à ce degré de raffinement que, dans la crainte que les mets ne se refroidissent ou qu'ils ne chauffent pas suffisamment notre palais endurci, la cuisine accompagne le souper. »

Pour découvrir les fraudes des pourvoyeurs, Adrien se faisait apporter, les jours où il donnait de grands repas, les plats des autres tables, même des dernières.

Pour donner l'exemple de l'économie, Tibère faisait servir chez lui, dans les repas les plus solennels, des viandes de la veille, déjà entamées, comme la moitié d'un sanglier, disant que cette moitié était aussi bonne que le tout.

L'empereur Tacite rapportait toujours chez lui les vic-

times qu'il avait immolées aux dieux, et il les faisait manger aux personnes de sa maison, quoiqu'elles appartinssent aux prêtres.

Pertinax poussa l'avarice, comme particulier, jusqu'à faire servir à ses convives des moitiés de laitues et d'artichauts; et, à moins qu'il n'eût quelque pièce de gibier, neuf livres de viandes, partagées en trois services, étaient tout ce qu'il offrait à ses amis, quel qu'en fût le nombre. Si l'envoi était plus considérable, il gardait le surplus pour le lendemain, ayant toujours beaucoup de convives. Empereur, il ne changea rien à sa manière de vivre. Voulait-il envoyer à quelqu'un de ses amis des mets de son dîner, c'étaient deux tranches de viande et un plat de tripes, et quelquefois des aiguillettes de volailles. Jamais il ne mangea de faisan à sa table particulière ; jamais il n'en envoya à personne.

Didius Julien mangeait plusieurs jours de suite, soit du cochon de lait, soit du lièvre, ou de tout ce qu'on lui envoyait. Il n'en perdait pas un morceau. A défaut de viande, les légumes et les fruits lui suffisaient.

Septime-Sévère avait un ordinaire fort simple.

L'empereur Tacite voulait qu'on ne servît sur sa table que des choses de la campagne; on n'y voyait du faisan qu'aux grandes fêtes et aux anniversaires de naissance des membres de sa famille.

Albin soupait seul habituellement et ne montrait aucun goût dans les repas qu'il donnait. L'abondance était son fait.

La table d'Alexandre-Sévère n'était ni somptueuse ni mesquine, mais très-bien tenue. Aux fêtes de Cybèle, aux jours Apollinaires, aux Saturnales et autres solennités, on l'augmentait d'un faisan ou deux et d'autant de poules.

Auguste mangeait fort peu et des choses communes. Il aimait surtout le pain bis, les petits poissons, les fromages et les fruits. N'obéissant qu'au besoin de son estomac, et ne suivant que son appétit, il lui arrivait sou-

vent de souper seul, soit avant, soit après le repas de ses convives, qui avaient la liberté de ne pas l'attendre et de continuer sans lui.

Sa table était de trois services ordinairement, et de six dans les grandes occasions. Il célébrait avec magnificence les fêtes civiles et religieuses.

Les festins de Dioclétien étaient courts, mais splendides.

Titus visa plus à l'agrément qu'à la profusion.

Macrin avait toujours des soupers fort somptueux.

Galba faisait un repas avant le jour, et il avait encore un immense appétit au souper. Il y avait une telle abondance de mets, qu'il en faisait passer les restes de main en main, jusqu'au bout de la table, pour être distribués à ceux qui servaient.

Néron prolongeait ses repas depuis le milieu du jour jusqu'au milieu de la nuit.

Les soupers de l'empereur Vérus duraient toute la nuit.

Commode ne perdait pas une minute, et mangeait même dans le bain.

La vie et le règne de Vitellius ne furent qu'une orgie continuelle. On ne s'occupait qu'à rechercher ce qu'il y avait de plus précieux sur la mer et sur la terre pour charger les tables et irriter l'appétit. Le zèle enfanta des mets qui conservèrent le nom de Vitellius. Il faisait régulièrement quatre et cinq repas par jour, et ces repas étaient des noces pour l'abondance et le raffinement. Les cuisiniers ne pouvaient suffire à tant d'ouvrage; aussi fallut-il affecter des cuisiniers à chaque repas et leur ménager des jours de repos.

C'étaient les esclaves qui servaient partout à table.

Dans les premiers jours de son règne, Claude n'osait s'asseoir à aucune table de festin sans avoir autour de lui une garde armée de lance, et, au lieu d'esclaves, des soldats pour le servir.

Caligula souffrit que plusieurs sénateurs, honorés des

premières dignités de l'État, se tinssent, pendant ses repas, debout derrière son lit ou à ses pieds, une serviette sous le bras.

Marc-Aurèle permit aux citoyens les plus distingués de déployer dans leurs festins le même appareil que lui, et d'y employer des serviteurs semblables aux siens.

Alexandre-Sévère distribuait toujours lui-même aux officiers de sa table, avec la gravité d'un vieillard et d'un père de famille, le pain, les légumes, la viande et les fruits.

L'ordre de service n'était pas moins varié.

« En été, dit Lampride, Héliogabale donnait des festins dont le service était de différentes couleurs : aujourd'hui, par exemple d'un vert foncé ; un autre jour, d'un vert clair ; un autre, d'un vert bleuâtre, et ainsi des autres, la couleur variant toujours, pendant toute la durée de l'été. »

« Géta, raconte Spartien, avait l'habitude, principalement les jours où il donnait des repas, de faire servir les mets suivant l'ordre des lettres de l'alphabet, par des esclaves instruits de cette coutume, comme l'agneau, les alouettes, les artichauts, ou bien les poulets, les perdrix, les paons, le pâté et tous les aliments dont le nom commençait par la même lettre, ou bien encore les faisans, la farce, le fromage et ainsi du reste ; ce qui, dans sa jeunesse, le faisait passer pour un convive aimable. »

Autre manie : « Héliogabale, dit Lampride, avait pour ses repas cette singulière habitude ; il se faisait servir, un jour, des faisans, et tous les mets de sa table n'étaient, ce jour-là, que chair de faisan ; un autre jour, des poulets ; un autre, une sorte de poisson ; un autre encore, une autre sorte ; un jour, de la chair de porc ; un autre, de la chair d'autruche ; un autre, des légumes ou des fruits, de la pâtisserie, du laitage. »

Ces festins d'Héliogabale étaient si splendides qu'on y comptait quelquefois jusqu'à vingt-deux services, com-

posés d'une quantité innombrable de mets. Il trouva plus plaisant et plus commode de faire un pèlerinage et une station de chaque service. « On préparait, continue Lampride, chez chacun de ses amis un service différent; et quoique l'un d'eux demeurât au Capitole, l'autre sur le mont Palatin, un troisième près des remparts, celui-ci sur le mont Célius, et celui-là de l'autre côté du Tibre, il se rendait, tour à tour, avec sa suite, dans ces diverses maisons. L'on y mangeait de tous les mets, et l'on se lavait à chaque service ; la journée tout entière suffisait à peine à ce seul repas. »

Pour comprendre ces stations, il faut se rappeler que le nombre des convives était fort restreint. On croit que Vérus fut le premier qui donna un repas où se rassemblèrent douze convives. Ausone n'en invitait que cinq, et regardait le surplus comme une cohue :

Quinque advocavi. Sex enim convivium
Cum rege justum : si super, convicium est.

Aulu-Gelle nous explique ainsi cet usage et d'autres bienséances de la table : « Parmi le recueil de pièces qui composent la *Satire Ménippée* de Varron, il se trouve un livre très-amusant intitulé : *Vous ignorez ce que le soir vous prépare*. C'est la peinture d'un repas charmant, du nombre des convives, de la manière dont tout se doit passer à table, et des choses qu'on doit y servir. L'auteur dit que le nombre des conviés doit au moins égaler celui des Grâces et ne point excéder celui des Muses, c'est-à-dire qu'il ne doit jamais être au-dessous de trois, ni aller au-dessus de neuf. » Trop de monde rend une fête trop bruyante. Aussi les Grecs et les Romains ne rassemblaient jamais plus de neuf personnes à leur table. « Quatre choses, ensuite, sont indispensables à l'ordre parfait d'un repas agréable, savoir : des convives pleins de gaieté, un endroit bien choisi, une heure convenable

et un service soigné. Il faut s'entretenir familièrement des choses qui ont rapport au commerce ordinaire de la vie, et dont on ne peut s'occuper ni au barreau, ni dans le cours des affaires. L'hôte doit moins se piquer d'étaler de la magnificence que d'éviter de faire paraître une parcimonie hors de saison. Il n'est pas nécessaire que les mets soient exquis ; l'on doit préférer ceux qui flattent le goût, sans nuire à la santé. »

C'est le même Varron qui a dit : « Dans un festin, l'on ne doit pas s'empresser d'ôter de dessus la table les mets et le vin, afin que les choses paraissent moins être trouvées en trop petite quantité qu'en trop grande abondance. »

Auguste montrait une très-grande aménité à table, et engageait lui-même la conversation avec ceux qui se taisaient ou qui ne s'entretenaient qu'à voix basse. Soit à Rome, soit ailleurs, Adrien admettait à sa table les principaux de l'empire et s'entretenait agréablement et familièrement de toutes choses pendant le repas. Alexandre-Sévère était si affable, dans ses festins, que les convives pouvaient demander, sans façon, tout ce qu'ils voulaient.

Suivant Suétone, César était si indifférent à la qualité des mets, qu'un jour qu'on lui avait servi, chez un de ses hôtes, de l'huile gâtée au lieu d'huile fraîche, ce fut le seul des convives qui ne la refusa point, et que même il affecta d'en redemander pour épargner à l'amphitryon le reproche, même indirect, de négligence ou de rusticité. Une autre fois, il fit mettre aux fers son panetier, pour avoir servi à ses convives un autre pain que celui dont il mangeait.

Pline le Jeune s'est plaint énergiquement des amphitryons qui ont à la même table des mets et des boissons différents suivant la qualité des hôtes. Il prêche éloquemment l'égalité du partage. Dans sa *Satire* sur les *Parasites*, Juvénal essaye de faire cesser les avanies auxquelles on les condamnait et cette différence de traite

ments qu'ils subissaient. « Je ne te demande qu'une chose, dit-il à celui qui reçoit, c'est d'être civil à table avec les convives. Sois, après cela, comme tant d'autres, riche pour toi, pauvre pour tes amis. *Solum poscimus ut cœnes civiliter.* »

CHAPITRE IV

DE LA BOISSON DES ROMAINS

On ne commençait aucun repas sans offrir des libations aux dieux.

« Le vin, chez les anciens, dit Walckenaër, était trop liquoreux, trop capiteux pour qu'on pût le boire pur; il fallait le mélanger avec de l'eau, au moyen d'une tasse ou d'un verre nommé *cyathus*, qui contenait la douzième partie d'un *sextarius*, vase dont la capacité était à peu près celle du litre, et dont on se servait pour la table. Les esclaves qui versaient à boire étaient chargés de faire ce mélange selon les ordres des convives; ils n'avaient point d'autre occupation, et pour cette fonction on choisissait toujours les plus beaux. » Walckenaër ajoute : « Les bons vins des anciens ressemblaient beaucoup à nos vins de liqueur que nous ne mettons pas en cave, mais qu'on renferme en bouteilles dans des armoires, si on veut qu'ils s'améliorent. »

Malgré cette qualité du vin, qui nous fait comprendre pourquoi saint Paul, saint Jérôme et la plupart des Pères de l'Église signalaient les inconvénients du vin et conseillaient de s'en abstenir ou du moins d'en user médiocrement, l'eau simple était peu d'usage. A l'armée, Caton le Censeur ne buvait que de l'eau ; seulement, lorsqu'il éprouvait une soif ardente, il demandait

du vinaigre, ou, s'il sentait ses forces trop affaiblies, il prenait, en petite quantité, du vin médiocre. Dans ses meilleurs jours, il se contenta du vin de ses esclaves.

Tous les jours Alexandre-Sévère buvait à jeun près d'un setier d'eau fraîche, et, en sortant du bain, il prenait du lait avec du pain en assez grande quantité.

Vespasien buvait de l'eau d'une façon immodérée, mais c'était de l'eau glacée qu'il demandait.

« L'argent, dit Pline, a mis des distinctions, même entre les éléments. Les uns boivent de la neige, les autres de la glace. On fait provision de froid pour le temps des chaleurs. On a trouvé le secret de faire geler la neige au fort de l'été. D'autres font bouillir l'eau et la transforment en glace, un moment après. » Si l'on clarifiait le vin, c'était avec de la neige, et c'était avec de la neige pilée que l'on entretenait la fraîcheur des boissons dans de vastes coupes, au grand scandale de Sénèque.

« C'est Néron, dit Pline, qui a imaginé de faire bouillir de l'eau et de la mettre ensuite dans du verre pour la rafraîchir dans la neige : par là on a l'agrément de boire frais, sans redouter les inconvénients de l'eau de neige. »

Socrate tolérait volontiers quelques excès de vin. Sénèque nous défend de blâmer l'ivrognerie de Caton et veut presque la faire passer pour une vertu. C'est nous promettre une féconde moisson de curiosités.

Le bâton de sarment était un des attributs du centurion, et il s'en servait pour punir les soldats qui ne faisaient pas leur devoir. « Le cep de la vigne, dit Pline, est une distinction militaire, une marque de commandement et d'autorité. Entre les mains du centurion, il anime les soldats par l'espérance d'un pareil grade et il leur fait gagner le rang qui les éloignait des enseignes : il sert aussi à châtier les soldats en faute, mais à titre de châtiment civique, en sorte que c'est une espèce de peine honorable. »

Pour que leurs devoirs leur parussent à la fois plus

sacrés et moins pénibles, Auguste voulut que tous les sénateurs, avant de s'asseoir, fissent une libation de vin et d'encens à la divinité du temple où l'on siégerait.

Dans le mois d'août, le vin avait un jour de fête; on faisait une libation de vin nouveau en l'honneur de Jupiter et de Vénus.

Auguste faisait un usage très-modéré du vin; il ne buvait pas plus de trois fois à souper. Dans ses plus grands excès, il ne dépassait pas six coupes. S'il allait au-delà, il vomissait. Il était rare qu'il bût du vin dans la journée. Au lieu de boisson, il prenait alors du pain trempé dans de l'eau fraîche, ou un morceau de concombre, ou bien un pied de laitue, ou encore un fruit acide et vineux.

Adrien ne buvait point de vin à dîner.

Maxime buvait fort peu, de même que Maximin le Jeune.

Maximin s'abstenait presque toujours de boissons froides.

L'empereur Tacite buvait à peine un setier de vin par jour; souvent il n'en prenait que la moitié.

Alexandre-Sévère ne buvait ni trop, ni trop peu, mais suffisamment de vin à ses repas, malgré son goût pour l'eau pure.

Inconstant dans la débauche, tantôt Albin se gorgeait de vin, tantôt il s'en abstenait.

Septime-Sévère avait quelque goût pour le vin. Balbin l'aimait à la folie.

Niger mangeait peu, mais buvait beaucoup. Caracalla était aussi adonné au vin.

On versait des flots de vin à la table de Carin.

D'ordinaire, Commode Antonin buvait jusqu'au soir L'orsqu'il eut fait tuer sa mère, Néron s'empressa d'aller voir son cadavre; il le toucha partout, il loua quelques formes, il en critiqua d'autres, et se sentant soif pendant cet examen, il se fit donner à boire.

Claude passait pour un ivrogne. On l'emportait souvent de table les jours où il avait trop bu.

Macrin aimait le vin jusqu'à s'enivrer quelquefois, mais seulement le soir, car, à son dîner, fût-il seul, il était assez sobre.

Devenu le familier de Trajan, Adrien le suivit à la guerre contre les Daces, pendant laquelle il avouait que pour flatter les goûts du prince, en feignant de les partager, il s'adonna au vin.

Aurelius Victor reproche à Trajan d'avoir trop aimé le vin et la table. Selon son témoignage, tourmenté, comme Nerva, de la passion du vin, Trajan en avait atténué les effets par sa prudence et par la défense expresse d'exécuter les ordres qu'il aurait pu donner après un trop long repas. Xiphilin avoue que Trajan aimait le vin, mais qu'il était de tempérament à porter de telle sorte le vin, que, lors même qu'il en buvait avec excès, il semblait ne point passer les bornes que la sobriété prescrit.

Alexandre-Sévère conserva l'habitude qu'avait Trajan de vider jusqu'à cinq coupes après le dessert. Il le faisait en l'honneur d'Alexandre le Grand, lorsqu'il avait des militaires à sa table.

Marc-Antoine aimait tellement les excès de table, qu'il publia un ouvrage sur son ivrognerie, peu de temps avant la bataille d'Actium.

Le fils de Cicéron avait l'habitude, au rapport de Pline, d'avaler deux conges (6 litres 48) d'un seul trait; dans un moment d'ivresse, il jeta une coupe à M. Agrippa.

Pline cite Novellius Torquatus de Milan qui remplit les charges depuis la préture jusqu'au proconsulat, comme ayant mérité le surnom de *Triconge* pour avoir bu d'un seul trait trois conges (9 litres 72) sous les yeux et au grand étonnement de Tibère. Pline ajoute : « Torquatus eut la gloire peu commune, l'art de boire a aussi ses lois, de ne jamais bégayer, vomir ni uriner

pendant une partie de table; de n'en pas faire moins la garde du matin; de vider d'un seul coup le plus grand vase, et de boire encore le plus avec des vases ordinaires; d'être le plus loyal à ne pas respirer en buvant et à ne point cracher; de ne jamais laisser au fond du vase de quoi produire un bruit en tombant sur le plancher; exact observateur des lois portées contre les fraudes des buveurs. »

Bonose était de la même force. Aurélien disait qu'il n'était pas né pour vivre, mais pour boire. Quand les barbares lui envoyaient des députés, Bonose buvait avec eux jusqu'à les enivrer; pour lui, il pouvait boire immodérément et avoir toujours l'esprit sain et libre; le vin lui donnait même plus de prudence. Il ne souffrait jamais d'aucun excès. Quand il se fut pendu, on dit que ce n'était pas un homme suspendu, mais une amphore.

Firmus buvait peu de vin, mais beaucoup d'eau. Un des plus fameux buveurs du temps l'ayant un jour provoqué, il vida deux seaux pleins de vin, et il n'y parut pas pendant le repas qui suivit.

Il est avéré que Maximin but souvent dans un jour une amphore du Capitole, pleine de vin, de la contenance de 28 pintes.

Phagon avala par un entonnoir, en présence d'Aurélien, plus d'un tonneau de vin.

Héliogabale but un jour si copieusement, en présence du peuple, que l'on pensa qu'il avait, à lui seul, vidé la piscine.

Le père de Néron tua un affranchi qui refusait de boire autant qu'il l'ordonnait.

Tibère était si connu dans les camps par sa passion pour le vin, que les soldats l'appelaient *Biberius* au lieu de Tiberius. Étant empereur, il passa deux jours et une nuit à boire avec Pomponius Flaccus et L. Pison. A l'issue de cette débauche, il donna au premier le gouvernement de la Syrie, au second la préfecture de

Rome en les appelant dans ses lettres patentes « ses plus aimables compagnons et ses amis de toutes les heures. » A plusieurs candidats illustres qui demandaient la questure, il préféra le plus obscur, parce que celui-ci avait vidé à table une amphore de vin qu'il avait versée lui-même. Or c'était une affaire de 26 pintes environ.

Suivant Sénèque, Lucius Pison ne cessa pas d'être ivre à partir de son entrée en fonctions ; il passait à table la plus grande partie de la nuit, et dormait à peu près jusqu'à midi, heure où il commençait sa matinée. Cependant il remplissait avec une parfaite exactitude les devoirs de sa place, qui avait pour objet la sûreté de la ville. Tibère lui donna pour successeur Cossus, homme de poids et de sens, mais tellement plongé dans le vin, qu'étant un jour venu au Sénat, en sortant de table, il se mit à dormir si profondément qu'il fallut le rapporter chez lui, sans pouvoir le réveiller.

Caligula faisait boire du vin à son cheval Incitatus.

Hortensius se servait de vin pour arroser ses platanes ; il est vrai qu'il en laissa en mourant, 10,000 barils dans sa cave ; c'était aussi avec du vin que l'orateur Passienus Crispus, deux fois consul et beau-père de Néron, arrosait un hêtre auquel il s'était attaché.

Héliogabale donna le spectacle de batailles navales dans des canaux remplis de vin.

Mais ce n'était pas le même vin qui suffisait à toutes ces orgies et à toutes ces prodigalités.

Aurélien aimait beaucoup le vin rouge.

Gallien enseigna la manière de préparer le vin doux pour toute l'année.

Les meilleurs crus ne suffisaient pas à la sensualité. Pline nous apprend qu'on trouvait meilleur de mêler des parfums à toutes les boissons.

Géta était avide de vins différemment préparés.

Cornélius Céthégus distribua au peuple du vin aromatisé avec de la rue.

Gordien II avait beaucoup de goût pour le vin, mais pour le vin mêlé de roses, de mastic ou d'absinthe.

Alexandre-Sévère usait tantôt de vin miellé, tantôt de vin de rose, la seule délicatesse qu'il eût conservée de tous les raffinements d'Héliogabale.

Héliogabale inventa le vin au mastic, le vin au pouliot. Le vin rosat était connu avant lui ; il y ajouta des pommes de pin concassées pour rendre son parfum plus suave. Il consommait beaucoup d'huile, mêlée avec du garum, espèce de sauce inventée par les Sybarites. Du reste, il n'était pas égoïste, car il faisait verser dans les réservoirs et les cuves des bains, du vin de rose et d'absinthe, et il invitait la foule à s'en abreuver; au besoin, il en donnait lui-même l'exemple.

Néron s'étant invité chez un de ses familiers, on lui servit une boisson à la rose qui coûta plus de 800,000 fr.

Pendant son troisième consulat, César offrit quatre sortes de vins. C'est le premier exemple de variété de vins à table.

Gallien changeait toujours de vin, et il ne buvait jamais, dans un repas, deux coupes du même crû.

Parfois on revenait au vieux vin, mais ce n'était pas le meilleur. « Divers passages des auteurs, dit Walckenaër, nous prouvent que la plupart des vins, chez les anciens, perdaient de leur qualité au bout de vingt ans et même moins, quoique quelques-uns pussent se garder beaucoup plus longtemps. Pour faire vieillir le vin plus promptement, Columelle dit de mettre l'amphore dans un cellier exposé à la fumée du foyer. »

Macrobe rapporte que, dans un repas donné à Cicéron, on servit du falerne qui avait quarante ans.

Horace promit à la courtisane Lydé de lui servir du vin de trente-sept ans, et Martial parle dans une de ses épigrammes de s'enivrer avec du vin qui avait un siècle.

Pomponius Secundus, ayant à traiter Caïus César, fils de Germanicus, ne servit pour boisson que du vin

qui avait cent soixante ans, et qui revenait à plus de 44 francs la pinte, suivant l'estimation de Peignot, dans sa brochure *Des Comestibles et des Vins de la Grèce et de l'Italie en usage chez les Romains.*

On buvait pendant les repas ; sous Tibère, remarque Pline, on commença à boire à jeun et à prendre du vin avant de manger.

Domitien, ayant remarqué dans la même année une grande quantité de vin et une grande disette de blé, et pensant que la préférence donnée aux vignes faisait négliger l'agriculture, défendit d'en planter de nouvelles en Italie, et de laisser subsister dans les provinces plus de la moitié des anciens plants ; mais il abandonna l'exécution de cet édit, devenu peut-être impossible à raison de la consommation de vin qui se faisait dans toutes les classes et à toutes les heures du jour et de la nuit.

Probus se montra plus éclairé et plus politique, en permettant aux Gaulois, aux Espagnols et aux Bretons d'avoir des vignes et de faire du vin. Il fit lui-même défoncer par ses soldats un terrain d'Illyrie, et il y planta des ceps choisis.

Voici le rarissime, l'introuvable de la boisson. Suivant Suétone, Lucius Vitellius, père de l'empereur Vitellius, recueillait la salive d'une affranchie qu'il aimait, y jetait du miel, puis l'avalait, et cela, ce n'était pas en secret, ni rarement, mais tous les jours et devant tout le monde qu'il se le permettait.

CHAPITRE V

BOMBANCES DES ROMAINS

I

— De l'appétit. —

Voici le moment d'un bon appétit. Il paraît que l'estomac était élastique.

La sobriété était si rare qu'on la notait.

Suétone remarque qu'Auguste mangeait fort peu ; il en était de même de Niger.

L'empereur Tacite ne mangeait jamais, entre ses repas, que du pain sec sur lequel il mettait du sel ou quelque autre assaisonnement. Dans sa vieillesse c'était aussi un morceau de pain sec que prenait Antonin le Pieux pour soutenir ses forces et se mettre en état de recevoir tous ceux qui venaient le saluer.

Gordien le jeune mangeait peu et achevait en un instant son dîner ou son souper indifféremment.

Mais voici les gourmands et les grands mangeurs, Géta, Maxime, Caracalla, Alexandre-Sévère.

Gallien ne vécut que pour son ventre, passant les jours et les nuits dans l'ivresse.

Galba était si grand mangeur, qu'il faisait un repas avant le jour.

L'empereur Vérus passait toute la nuit à table et mangeait tant qu'il tombait de fatigue et de sommeil, et qu'il fallait alors le porter sur des couvertures dans sa chambre à coucher.

Tibère passa deux jours et une nuit à manger et à boire.

Phagon dévora, sous les yeux d'Aurélien, un sanglier, un cochon, un mouton et cent pains; il but une pièce de vin.

Capitolin raconte que Maximin buvait souvent dans un jour une amphore du Capitole, remplie d'environ vingt-huit pintes de vin, et qu'il trouvait de la place pour quarante livres de viande, au besoin pour soixante, mais qu'il dédaignait les légumes.

Albin, qui disputa l'empire à Sévère, avait la voracité des fruits. Dans une matinée il engloutissait cinq cents figues sèches, cent pêches de Campanie, dix melons d'Ostie, vingt livres de raisin, cent bec-figues et quatre cents huîtres.

Écoutons Tacite : « Vitellius avait pour la table une passion repoussante et insatiable. Rome et l'Italie tout entière fournissaient à sa bouche des mets excitants, et de l'une à l'autre mer les chemins retentissaient sous les convois. Les chefs des villes étaient ruinés par la dépense de ses repas et les villes elles-mêmes épuisées. » Suétone ajoute ces traits : « Il ne pouvait se contenter, ni pendant les sacrifices ni dans ses voyages. Il mangeait sur les autels mêmes les viandes et les gâteaux qu'on y faisait cuire, et sur sa route, il prenait dans les cabarets des mets encore fumants, ou qui, servis la veille, étaient à demi rongés. Il faisait régulièrement trois repas par jour et souvent quatre qu'il distinguait en déjeuner, dîner, souper et collation. Il s'invitait le même jour chez plusieurs personnes pour des heures différentes. Il suffisait à ces repas par l'habitude de vomir. »

Voici un pendant à Vitellius ; c'est le portrait authentique de Claude par Suétone : « Il était toujours prêt à manger et à boire, à quelque heure et dans quelque lieu que ce fût. Un jour qu'il jugeait dans le Forum d'Auguste, il fut frappé de l'odeur d'un festin que l'on apprêtait non loin de là pour les prêtres Saliens dans le

temple de Mars. Il quitta aussitôt le tribunal, monta chez les prêtres, et se mit à table avec eux. Il ne sortait presque jamais d'un repas que gonflé de nourriture et de boisson ; il se couchait ensuite sur le dos, la bouche ouverte, et pendant son sommeil on y introduisait une plume, pour lui dégager l'estomac. » Ce sommeil était si profond qu'il ne sentait pas les noyaux d'olives et de dattes qu'on ne manquait pas de lui jeter : on lui mettait aussi des brodequins dans les mains, lorsqu'il ronflait, afin, que réveillé subitement, il s'en frottât le visage.

Cette gloutonnerie était devenue générale et les vomissements une habitude. C'est ce que Sénèque donne à entendre par ces expressions si énergiques : « *Undique convehunt omnia nota fastidienti gulæ. Quod dissolutus deliciis stomachus vix admittat ab ultimo portatur oceano. Vomunt ut edant, edunt ut vomant et epulas quas toto orbe conquerunt, nec concoquere dignantur.* » Grâce à ces perpétuels vomissements, le corps n'était plus qu'une soupape.

II

— Entrées. —

Les œufs étaient le premier plat qu'on servait à tous les repas. *Ab ovo usque ad mala*, dit Horace. L'empereur Tacite aimait beaucoup les œufs.

Mais il y a œufs et œufs.

Juvénal promet à son convive de gros œufs servis tout chauds dans le foin qui les enveloppe avec celles qui les ont pondus.

Horace exige autre chose que la fraîcheur. Il recom-

mande de ne choisir que des œufs de forme plus allongée, car il a remarqué qu'ils ont un goût plus fin et un lait plus blanc que les ronds.

Héliogabale servait d'énormes plats d'œufs de perdrix.

Et après? Voici ce qu'exige Aulu-Gelle : « Varron décrit en poëte plein d'élégance et de génie toutes les espèces de raffinements que le luxe et la délicatesse avaient introduites. Il fait l'énumération de tous ces mets rares et exquis qu'une insatiable gourmandise recherche par terre et par mer avec tant d'avidité. Ce sont le paon de Samos, le faisan de Phrygie, la grue de l'île de Mélos, le chevreau d'Ambracio, le thon de Chalcédoine, la murène de Tartèse, la morue de Pessinunte, l'huitre de Tarente, le pétoncle de Chio, l'esturgeon de Rhode et le poisson de Cilicie, la noix grecque, le fruit du palmier d'Égypte, l'aveline d'Ibérie. » Suivons cet ordre de service.

III

— De la viande. —

« Les Perses, dit Hérodote, célèbrent, plus que tout autre, le jour de leur naissance; ils le célèbrent par un festin abondant; les riches, ce jour-là, étalent un bœuf et un cheval, et un chameau et un âne rôtis tout entiers à la fournaise. »

Comme c'était tous les jours fête à Rome, on ne cessa d'abattre les plus grands quadrupèdes.

La consommation de la viande était prodigieuse; il y eut des moments où elle devint fort chère. Aussi Alexandre-Sévère défendit expressément de tuer des truies

ayant mis bas depuis peu, des cochons de lait, des vaches et des génisses, en sorte que, dans l'espace de deux années, le prix de la viande de porc et de bœuf fut réduit soit de moitié, soit des trois quarts.

Les empereurs faisaient honneur à toute espèce de viande. Balbin et Macrin se distinguèrent par leur goût pour la bonne chère. Aurélien n'admettait à sa table que des viandes rôties. Firmus faisait une prodigieuse consommation de viande. On servait souvent aux festins de Carin jusqu'à mille livres de diverses sortes de viandes. Maximin pouvait manger, sans s'incommoder, jusqu'à quarante livres de viande, et même s'élever jusqu'à soixante.

Héliogabale servait quelquefois des chameaux ; à l'exemple d'Apicius, il faisait grand cas du talon de chameau.

Il paraît qu'on tâta de l'éléphant ; il n'y eut que la trompe qu'on put digérer. « Des cartilages de cette trompe, dit Pline, il se fait un mets singulièrement prisé par la seule raison, je pense, qu'on s'imagine manger de l'ivoire même. »

« Mécène, raconte encore Pline, fit le premier servir sur sa table de la chair d'ânon; de son temps on la préférait beaucoup à celle de l'onagre. Après lui, ce goût passa de mode. »

Il fallut revenir au sanglier. « Caton le Censeur, dit Pline, reproche à ses contemporains les échines de sanglier ; toutefois l'animal se divisait en trois parts, et l'on ne servait sur la table que celle du milieu qu'on nommait râble de sanglier. Le premier des Romains qui ait fait servir un sanglier entier est Servilius Rullus, luxe aujourd'hui si commun, car aujourd'hui on place sur la table deux et trois sangliers à la fois, et ce n'est pas même pour tout le repas, mais pour le premier service. » On appela *porc troyen* le sanglier dont les flancs étaient bourrés de hachis de toute nature.

Suivant Pline, Fulvius Lupinus fut le premier qui ima-

gina les parcs pour les sangliers et les autres bêtes fauves. Il forma des troupeaux d'animaux sauvages dans les environs de Tarquinie. Lucullus et Hortensius ne tardèrent pas à suivre cet exemple.

Maximin le Jeune vivait presque de venaison et surtout de sanglier ; Phagon dévorait un sanglier tout entier.

Après le sanglier, c'était la truie qui obtenait le plus d'éloges. « L'art, dit Pline, sait ajouter à la qualité du foie des truies comme à celui des canards : cette invention est due à M. Apicius. On engraisse les truies en les gorgeant de figues sèches, et quand elles sont grasses, on les tue, après les avoir abreuvées de vin miellé. Nul autre animal n'offre une matière plus féconde au talent des cuisiniers. Chacune des autres viandes a son goût propre et particulier ; celle de porc présente la variété d'à peu près cinquante goûts différents : de là cette foule de lois censoriales pour prohiber dans les festins les mamelles, les glandes, les rognons, les matrices, les hures, ce qui n'empêcha pas le comique Publius, quand il eut quitté l'habit d'esclave, de faire figurer dans tous ses repas la mamelle de truie, qui même a reçu de lui son nom latin de *sumen*. »

Héliogabale qui ne touchait qu'au meilleur de toute chose, fit servir sur sa table, pendant dix jours, trente tétines de truies et de sangliers avec les vulves.

Phagon n'y regardait pas de si près. Il dévorait tout un cochon de lait, puis un mouton avec l'assaisonnement du sanglier mentionné.

Grand amateur de venaison, Alexandre-Sévère se faisait servir tous les jours un lièvre et ne manquait pas d'en offrir à ses amis.

A la fin, les animaux les plus vils et les plus petits y passèrent aussi. « Nos pères, dit Pline, regardaient les petits chiens qui tétaient encore comme un aliment si pur qu'ils s'en servaient même comme victimes pour les sacrifices expiatoires. On immole un jeune chien à *Genita*

Mana, et encore aujourd'hui on sert de la chair de jeune chien dans les repas faits en l'honneur des dieux. Cette viande était employée solennellement dans les repas d'inauguration des pontifes, comme le montrent les comédies de Plaute. »

Les loirs des temps modernes que les Romains appelaient glires, eurent encore plus de vogue. Le consul Scaurus obligea les censeurs de les proscrire. Varron dit que, pour les engraisser, on les enfermait dans des tonneaux, sans lumière, et qu'on les nourrissait de châtaignes, de glands et de noix, mais que Fulvius Hirpinius substitua à ces tonneaux le *gliriarium*, cage de son invention.

IV

— De la volaille. —

Aulu-Gelle révèle en ces termes le goût des anciens pour la volaille : « Les héros de la gourmandise et de l'intempérance disent que pour un bon repas, il faut d'abord être pourvu d'un excellent appétit, et qu'ensuite les mets les plus délicats et les plus abondants se succèdent avec rapidité. Ceux d'entre eux qui prennent la profusion et la somptuosité pour l'élégance, disent que l'honneur d'un festin consiste en cet oiseau qui se nourrit de figues (le bec-figue) et que de tous les oiseaux c'est le seul qu'un homme de goût puisse manger tout entier. Ils ajoutent que c'est se nourir de vilenies et prouver qu'on ne sait pas distinguer les bons morceaux que de toucher aux parties supérieures des autres volailles, tandis que le convive d'un goût fin et délicat fait consister ses délices à sucer un croupion luisant de graisse. Si le luxe de la table va toujours en croissant

que restera-t-il à ces indignes sybarites, si ce n'est de faire goûter les mets par d'autres personnes, de peur qu'ils ne se fatiguent en mangeant? »

Pour arriver à cette délicatesse, il fallait avoir bien manipulé toutes les parties d'un oiseau, et goûté de toutes les espèces d'oiseaux. Il y en eut peu qui furent respectées.

Albin mangeait dans un repas jusqu'à cent bec-figues. Carin faisait mettre sur sa table cent livres d'oiseaux. Le frère de Vitellius offrait jusqu'à sept mille oiseaux dans un seul repas. Héliogabale employa l'autruche; Firmus mangeait une autruche dans une journée; Acinius Rufus servit des cigognes et les mit à la mode.

Laenius Strabon, de l'ordre équestre, fut le premier qui fit construire une volière où il renferma des oiseaux de tout genre; la volière de Varron fut regardée comme un modèle.

Il y eut ensuite des volières spéciales suivant les espèces d'oiseaux, afin de les engraisser plus facilement. Alexandre-Sévère fit construire des volières pour des paons, des faisans, des poules, des canes et des perdrix, et il se divertissait beaucoup avec ces volatiles, surtout avec des pigeons ramiers; il en avait jusqu'à 20,000. La grive paraît avoir obtenu le plus de soin. Selon Columelle, on donnait aux grives des figues sèches, soigneusement écrasées et mêlées de farine de blé; quelques personnes mâchaient ces figues et les leur jetaient ainsi amollies. Grâce à ce procédé, on vit des volières de grives rapporter un revenu de 12,000 fr.

Les poules engraissées étant prohibées. on imagina, dit Pline, de nourrir de jeunes coqs avec des aliments détrempés dans le lait.

Maximin le Jeune consommait beaucoup de canards et de grues. Tacite se contentait quelquefois d'un chapon avec une hure.

« Le foie devient prodigieusement gros dans les oies que l'on engraisse, remarque Pline; on l'augmente

encore en le faisant tremper dans du lait miellé. Ce n'est pas sans raison qu'on cherche l'auteur d'une si belle découverte, s'il faut en faire honneur à Scipion Métellus, personnage consulaire, ou à M. Seius, chevalier romain, qui vivait du même temps. »

Le secret de rôtir les pattes d'oie et d'en composer un ragoût avec des crêtes de poulet, Pline l'attribue à Messalinus Cotta, fils de l'orateur Messala.

Horace reproche aux deux fils de Quintus Arrius de s'être fait servir des rossignols achetés à grands frais.

L'acteur Claudius Esope consacra 20,000 fr. à un plat garni d'oiseaux qui chantaient et qui parlaient; plusieurs de ces oiseaux lui avaient coûté 1,200 fr.

Héliogabale dévorait des crêtes coupées sur des coqs vivants; il servit des têtes de perroquets, de faisans et de paons; il donna des plats de langues de paons et de rossignols. Il se passionna ensuite pour les cervelles; les grives, les flamants, les autruches y passèrent; il n'y allait pas de main morte. Dans un seul repas, il lui arrivait souvent de faire goûter des cervelles de 600 autruches.

Hortensius passe pour le premier Romain qui ait fait tuer le paon pour la table, à l'occasion de sa réception dans le collége des Pontifes; le paon devint immédiatement à la mode dans tous les festins. M. Aufidius Lurcon s'avisa le premier d'engraisser des paons; sa volière lui valut chaque année un bénéfice de 12,000 fr.

Bien que le paon ne cessât de se vendre de 14 à 15 fr., il resta toujours au premier rang des oiseaux de table. Horace s'en plaint en ces termes : « J'aurai peine à obtenir que vous préfériez à ce paon qui orne votre table un poulet succulent. C'est parce que l'oiseau rare se vend au poids de l'or, n'est-ce pas? et que les peintures de sa queue étalent un beau spectacle, comme si cela faisait quelque chose à l'affaire? Mangez-vous ce plumage que vous louez? Mais quoique la chair du poulet soit supérieure mille fois à celle du paon, il est clair que

vous êtes déçu par la différence de leur habit. » Quand on ne mangeait pas le paon, on le conservait comme une momie. C'est ce que prouve ce passage de la *Cité de Dieu* de saint Augustin : « Quel autre que le Créateur a donné à la chair du paon mort de ne point corrompre? Cela m'avait d'abord paru incroyable; mais il arriva qu'on me servit à Carthage cet oiseau cuit. En ayant donc fait garder une partie, on me l'apporta environ autant de temps après qu'il en eût fallu pour corrompre toute autre viande, et je la trouvai saine. Un mois après, je la trouvai dans le même état; au bout de l'année, elle était seulement un peu sèche. »

V

— Du poisson. —

En traitant, dans le livre IV de ses *Symposiaques*, la question : *Si la mer fournit des aliments plus agréables que la terre*, Plutarque émet cette idée sur le poisson : « Nous disons presque toujours, en parlant du poisson, *le mets*, parce qu'il est supérieur, par sa délicatesse, à tous les autres mets. Voilà pourquoi on donne le nom de *friands* à ceux qu'on voit toujours rôder autour du marché aux poissons, et qui ont toujours l'oreille tendue pour entendre le son de la cloche (qui avertissait de l'arrivée du poisson au marché). »

Les Romains, de même que les Grecs, désignaient par le même mot tout ce qui se mange avec le pain, et, en particulier, ils indiquaient le poisson.

Il faut dédier cette étymologie à ceux qui auront occasion d'étudier l'emblème qu'ont honoré dans le pois-

son beaucoup de Pères de l'Eglise, et notamment saint Augustin dans ses *Confessions;* et encore de nos jours les curieux qui traitent des catacombes de Rome, où le poisson figure sur une multitude de tombes.

L'usage justifiait la justesse de l'étymologie.

Horace nous donne à entendre qu'il y avait des hommes en état de deviner l'âge et le pays des poissons qu'on servait.

Le poisson était si abondant et si recherché à Rome, que le frère de Vitellius plaça jusqu'à deux mille poissons sur les tables d'un seul festin.

Carin faisait servir sur sa table jusqu'à cent livres de poisson.

Indifférent sur les viandes et les vins, Auguste aimait beaucoup les petits poissons.

Grâce aux viviers, on pouvait se procurer en tout temps de toutes les espèces de poissons.

Licinius Murena fut des premiers à établir des viviers pour toutes sortes de poissons. Il eut pour imitateurs Philippe, Hortensius, Lucullus, que Cicéron surnomma *les Piscinaires,* à cause de leur goût pour le poisson.

Lucullus eut un réservoir digne de son opulence. Il consacra des sommes prodigieuses à faire raser une montagne afin de la remplacer par un détroit qui permettait à l'eau de mer de pénétrer jusqu'à sa maison de campagne et de lui servir de vivier. Il y amassa et entretint une telle quantité de poissons, qu'à sa mort leur vente produisit une somme de 800,000 fr.

Quels étaient les poissons connus et recherchés à Rome ?

Voici la solution que nous donne *l'Apologie* d'Apulée :

« Ennius, dans son poëme intitulé : *Hedypathetica,* énumère une quantité considérable de poissons. « La mustelle marine l'emporte sur tous les autres poissons, aussi bien que le clupée. Les meilleurs raspecons se

trouvent à Énia; Abydos fournit en abondance les huîtres aux valves rugueuses, Mytilène les peignes, et Ambracie les crabes. Achetez vos sargues à Brindes, et préférez-les de grande dimension. Que vos sangliers de mer viennent de Tarente; vos élops esturgeons de Sorrente; vos squals bleus de Cumes.

» Mais quoi! j'oublie le scarus, qui égale presque le cerveau du maître des dieux, et qui n'est nulle part plus gros et plus friand que dans la patrie de Nestor.

» J'oublie aussi les mélanures, les labres lourds, les labres-merles et les ombres de mer; les polypes de Corcyre, les succulents caviars d'Atarné, les pourpres, les jeunes tortues, les murex et les savoureux oursins. »

» Il en a fait entrer bien d'autres dans ses vers, et il indique dans quel pays se trouve chacun d'eux; si c'est à la broche ou à la sauce qu'ils ont un manger plus délicat. »

Ce que savait Ennius est resté un problème pour le génie de Cuvier. Les traducteurs avouent leur embarras et proclament que la science moderne ne leur fournit pas de lumières suffisantes pour garantir la fidélité de leurs interprétations.

Pline nous permet de reconstituer l'histoire des principaux poissons d'une table recherchée.

Sergius Orata est le premier qui établit des parcs d'huîtres dans les environs de Baies, il assigna la prééminence aux huîtres de Lucrin. Pline constate que le luxe imagina de faire rafraîchir les huîtres dans la neige, rapprochant ainsi le fond des mers et le sommet des montagnes; il ajoute qu'on s'avisa de les cuire dans le vin miellé. On leur donnait tant d'importance qu'Ausone a consacré toute une lettre au dénombrement des huîtres qu'on recueillait et avalait dans toute l'Europe. Albin dégustait quatre cents huîtres de suite.

Varron nous apprend que les escargots méritèrent aussi les honneurs d'un parc. On les engraissait avec du vin cuit jusqu'à l'évaporation des deux tiers, et de la

farine dont on frottait l'intérieur d'un pot percé de plusieurs trous pour laisser passer l'air.

Fulvius Hirpinus inventa les réservoirs de coclées dans sa terre de Tarquinie; il les y engraissait avec du vin cuit, de la farine et autres ingrédients.

Hircius imagina le premier des réservoirs particuliers pour les murènes; il en avait assez pour pouvoir en prêter un poids de six mille livres à César pour le repas public qu'il offrit à l'occasion de ses triomphes. Grâce à ses viviers, la maison de campagne d'Hircius valut un jour 800,000 fr. L. Crassus, censeur, l'orateur le plus célèbre de son temps, prit le deuil à la mort d'une murène qu'il conservait chez lui dans un bassin; il la pleura comme sa fille. C'est le cas de citer ce passage de Sénèque : « Un jour le divin Auguste soupait chez Védius Pollion. Un esclave cassa un verre de cristal; Védius ordonne de le saisir et de le livrer à une mort peu commune assurément: il voulait qu'on le jetât aux énormes murènes qui peuplaient son vivier. L'esclave s'échappe, se réfugie aux pieds de César, et demande pour toute grâce de périr d'une autre mort, et de ne pas devenir un morceau à manger. César s'émut de cette cruauté nouvelle, il fit relâcher l'esclave, et ordonna que tous les cristaux fussent brisés sous ses yeux et que le vivier fût comblé. »

Apicius fit le voyage d'Afrique exprès pour s'assurer si on y mangeait des squales plus grosses que celles dont il se régalait à Minturne en Campanie.

Horace assure que la table du héraut Gallonius fut réputée infâme, parce qu'il y parut un esturgeon. Selon Macrobe, Sévère, malgré sa grande austérité de mœurs, voulait que l'esturgeon fût apporté solennellement sur sa table par des esclaves couronnés, et découpé au son des instruments.

Octavius, préfet de Rome, sachant que le scarre était inconnu aux diverses nations de l'Italie au point qu'il n'avait pas même de nom en langue latine, amena sur

des navires à viviers une quantité incroyable de ces poissons qu'il fit jeter dans la mer entre Ostie et les côtes de Campanie, donnant ainsi l'exemple curieux de semer des poissons dans la mer, et il veilla à ce que, pendant cinq ans, quiconque prendrait un scarre dans ses filets, le rendît aussitôt à la mer.

Suivant Horace, ce serait un préteur qui aurait appris aux Romains à manger du turbot. Juvénal a consacré une satire au turbot, il rappelle ou suppose qu'un turbot d'une grosseur prodigieuse ayant été offert à Domitien, cet empereur fit convoquer les sénateurs et les grands afin de délibérer, en conseil extraordinaire, vu l'urgence, sur les façons d'apprêter dignement ce superbe et friand morceau.

Finissons par le mulet, regardé comme le plus friand des poissons. M. Apicius pensait que la meilleure manière d'apprêter le mulet était de le faire mourir dans la saumure. Il proposa un prix en faveur de celui qui inventerait une saumure nouvelle faite avec le foie de ce poisson.

Le mulet atteignit des prix fabuleux. Tibère étonné que trois mulets eussent été vendus 6,000 fr., Crispinus s'en procura un de 1,200 fr.; sous Caligula, Asinius Celer en eut de 1,600 fr.

Ces estimations aident à comprendre l'indignation de Caton le Censeur qui reprochait aux Romains d'acheter un poisson plus cher qu'un bœuf.

Tibère n'osa pas toucher au mulet : c'est ce qu'atteste cette lettre de Sénèque : « L'empereur Tibère reçut en présent un mulet d'une grosseur énorme. Pourquoi n'en dirai-je pas aussi le poids, ne fût-ce que pour faire venir l'appétit aux gourmands? Le poisson pesait, dit-on, quatre livres et demie. L'empereur ordonna qu'on allât le vendre au marché. « Mes amis, dit-il, je me trompe fort, si ce mulet n'est acheté par Apicius ou par P. Octavius. » Il devina plus juste encore qu'il n'avait espéré. Apicius et Octavius enchérirent l'un sur l'autre : Octa-

vius l'emporta, et parmi ses amis il obtint une gloire insigne pour avoir acheté 1,000 francs un poisson vendu par l'empereur, et qu'Apicius lui-même n'avait pas acheté. »

Héliogabale saupoudrait de perles, au lieu de poivre blanc, les poissons; il les faisait cuire dans une sauce qui était azurée comme l'eau de mer, et qui leur conservait leur couleur naturelle. Mais il croyait que le mulet avait assez de valeur pour n'avoir pas besoin d'être relevé d'assortiments dispendieux. Il se contentait de l'apprêt le plus simple et ne se distinguait que par la profusion. Quand il servait du mulet, c'était en telle quantité que les plats et les bassins n'étaient pas assez grands pour les contenir, et qu'on eût dit qu'il était aussi commun que le cresson et le céleri.

Dans ses *Questions naturelles*, Sénèque résume ainsi cette espèce d'idolâtrie des Romains pour le poisson en général et pour le mulet en particulier : « Les poissons nagent dans la salle du festin; on les prend sous la table même pour les faire paraître dessus un instant après : un mulet ne paraît pas frais, s'il ne meurt dans la main du convive. On les expose à la vue dans des bocaux de verre : on observe les nuances variées par lesquelles une agonie lente et douloureuse les fait passer successivement : d'autres fois on les fait périr dans la saumure, et on les confit tout vivants. Rien de plus beau, dit-on, qu'un mulet expirant! Dans son agonie, il se colore d'un rouge vif, auquel succèdent des nuances plus pâles; mais quelle admirable dégradation de couleurs dans ce passage de la vie à la mort! Que de temps perdu pour le luxe! Comme il s'est réveillé tard de sa léthargie! Comme il a été lent à reconnaître sa faute et à sentir la privation d'une jouissance! Jusque-là un spectacle si beau, si magnifique, n'avait fait le plaisir que des pêcheurs. À quoi bon le meilleur poisson, s'il est cuit, s'il ne vit plus! Je veux qu'il meure dans l'assaisonnement même. On s'émerveillait jadis en voyant des gourmets dédaigneux

rejeter le poisson qui n'était pas pris le jour même, qui, suivant leur expression, ne sentait pas la mer. Aussi la diligence était extrême, on se hâtait de faire place aux porteurs de marée qui accouraient hors d'haleine et avec de grands cris. Où n'a-t-on pas poussé le raffinement ! Aujourd'hui le poisson est déjà rance, fût-il pêché le jour même. Le palais de nos gourmets est devenu si délicat, qu'ils ne peuvent goûter d'un poisson, s'il ne l'ont vu nager et palpiter au milieu du festin. Quelle fécondité de ressources pour ranimer des estomacs blasés ! On disait naguère : rien de meilleur qu'un mulet de rocher; on dit aujourd'hui : rien de plus beau qu'un mulet expirant. Passez-moi ce bocal; qu'il s'y agite, qu'il tressaille ! Quand on a longtemps loué la victime, on la tire de ce vivier de cristal : alors le plus habile indique les phases de l'agonie. Voyez ce rouge de feu, plus vif que le plus beau carmin ; voyez ces veines latérales : on dirait maintenant que son ventre est de sang, avez-vous remarqué ce reflet brillanté et azuré à l'instant même où le poisson a expiré ! Le voilà qui se raidit, qui devient pâle, et une seule couleur revêt son corps inanimé. L'on court, l'on s'empresse autour d'un mulet expirant, car aucun spectacle n'offre autant d'attraits. La gourmandise n'a pas assez des dents, du ventre et de la bouche, les yeux mêmes dévorent. *Non sunt ad popinam dentibus et ventre, et ore contenti : oculis quoque gulosi sunt.* »

VI

— Des hachis. —

Il fut un temps où, dit Pline, le *trepatinum* était le plus haut degré du faste en fait de festin. Or, ce *trepatinum* se composait d'un plat de murènes, d'un plat de labrax et d'un plat de myxon.

Virgile a composé un poëme sur le *moretum ;* ce mets s'est conservé et est très-recherché : c'est un pot-pourri composé de plantes, de fromage, de fruits et quelquefois d'un peu de viande.

Le plat de prédilection d'Adrien et d'Alexandre-Sévère était le *tétrapharmaque*, fait de chair de paons, de faisans, de tétines de truies, de jambon et d'une pâte croquante. On en attribuait l'invention à Elius Vérus.

Dans le repas donné à l'empereur Vitellius par son frère, il fut servi un hachis de foies de carrelets, de cervelles de faisans et de paons, de langues de flamants et de laitances de lamproies.

Héliogabale fit le premier des hachis de poissons, d'huîtres communes et rares et d'autres poissons de mer à coquilles, de crabes, de langoustes et de cancres.

Sénèque nous a conservé le modèle des hachis :

« Je me souviens d'avoir entendu parler jadis d'un plat fameux dans lequel un glouton, pressé de se ruiner, avait jeté pêle-mêle tout ce qui sert aux gens les plus fastueux pour tout un jour : on y voyait des conques de Vénus, des spondyles, des huîtres dont on avait retranché le bord qui ne se mange pas. Des oursins de mer séparaient ces divers coquillages les uns des autres ; des

mulets hachés menu et sans arêtes formaient sous ce ragoût une sorte de plancher.

« Désormais on est las de manger les mets un à un : on rassemble toutes les saveurs en une seule. La table fait l'office de l'estomac rassasié. Je m'attends à voir bientôt servir des mets tout mâchés. Fait-on beaucoup moins en ôtant les os et les coquilles et en chargeant le cuisinier du travail de nos dents ? La gourmandise trouve trop pénible de s'arrêter à chaque mets séparément ; il faut les servir tous ensemble, et, de mille saveurs, faire une saveur unique. Le résultat d'un vomissement ne serait pas plus confus. Ce mélange de mets produit des maladies, non pas seulement singulières, mais inexplicables, diverses, compliquées, contre lesquelles la médecine s'est armée de remèdes et d'une foule d'expériences. »

On aurait pu faire une compote de tous les fruits connus ; mais c'était trop commun. On força la nature de produire un arbre qui fût un abrégé de la création.

« J'ai vu près des Tullies de Tibur, dit Pline, un arbre anté selon toutes les règles et chargé de toutes sortes de fruits ; une branche portait des noix, une autre des baies, d'autres des raisins, des figues, des poires, des grenades et diverses espèces de pommes, mais il ne vécut pas longtemps. »

Était-ce bon ? Ce n'était point la question. L'arbre était unique !

L'empereur Commode trouva plaisant d'employer l'engrais pour hachis.

« On dit qu'aux mets les plus exquis, raconte Lampride, il mêlait souvent de la fiente humaine et ne craignait pas d'en goûter dans l'idée qu'il allait pouvoir rire aux dépens de tous ses commensaux. *Dicitur sæpe pretiosissimis cibis humana stercora miscuisse, nec abstinuisse gustu ; aliis, ut putabat irrisis.*

Le palais était à l'épreuve de tout !

VII

— Des légumes. —

La rareté était donc le but suprême de la table; rien ne le démontre mieux que cette anecdote de Lampride : « Héliogabale fit creuser dans les endroits les plus éloignés de l'Océan, des bassins qu'il remplit d'eau de mer : il en donna un à chacun de ses amis, pour y nager; après quoi, il les peupla de poissons. Il ordonna de charrier, pendant l'été, une montagne de neige dans le verger de sa maison. Jamais il ne mangea de poissons dans le voisinage de la mer; quand il en était le plus loin, il demandait tout ce qu'elle produit, et alors il nourrissait les habitants des campagnes avec des laitances de lamproies et de loups marins. »

La basse-cour, la volière, le parc et le vivier fournissaient des objets si rares et si substantiels que la serre resta fort modeste.

Après tant de services de viandes et de poissons, et de hachis de viandes et de poissons, le palais se trouvait si fatigué, si blasé que la plupart des légumes et des fruits devaient paraître insipides. Pour y toucher, il fallait qu'ils eussent dépassé leur taille et fixé l'attention par quelque singularité. De là ce mot de Pline : « Trouver une distinction jusque dans les herbes! Les richesses, établir des différences dans un mets qui ne se vend qu'un *as!* Il en est auxquels le peuple n'ose pas prétendre. La culture grossit le chou au point que la table du pauvre ne peut le contenir. La nature avait voulu que les asperges fussent sauvages, afin que chacun les

cueillît en tous lieux; mais déjà l'art les nourrit et les perfectionne au point que trois asperges de Ravenne pèsent une livre. »

Pline parle du chou comme de l'un des légumes les plus estimés; Columelle pense que les rois et les peuples peuvent s'en rassasier. Portius Caton en fit le plus grand éloge. Il a donné une multitude de recettes pour guérir, au moyen du chou, toutes sortes de maladies, telles que la fièvre, les maux d'estomac, la bile noire, les ulcères, les dartres, les blessures, la surdité. Pline ne manqua pas de signaler toutes les autres propriétés du chou que Caton avait ignorées ou omises. Il nous apprend qu'un médecin, du nom de Chrysippe, avait composé un ouvrage en l'honneur de cette plante, et que les divisions de ce volume étaient prises de toutes les parties du corps humain à la guérison desquelles elle pouvait être employée.

Pour faire passer les légumes, Héliogabale s'avisa d'assaisonner les poissons avec des grains d'or, les lentilles avec des pierres précieuses, les fèves avec des morceaux d'ambre, le riz et les champignons avec des perles. Il garnissait de perles les plats de truffes et de fruits. Maximin ne mangeait jamais de légumes; Commode ne prenait que rarement des légumes cuits.

Quelques personnages seulement daignèrent honorer les légumes et les fruits d'un regard de complaisance; ce goût dégénéra en manie.

Septime-Sévère avait une certaine répugnance pour la viande, mais un goût bien prononcé pour les légumes de son pays. L'empereur Tacite se faisait servir une grande quantité de légumes et prisait surtout les laitues; il disait qu'il achetait le sommeil au prix de cette profusion.

Auguste estimait beaucoup les fromages faits à la main et les figues nouvelles.

Didius Julien se contentait quelquefois de fruits et de légumes pour un repas.

Alexandre-Sévère aimait si passionnément les fruits qu'il se faisait apporter plusieurs fois le dessert.

A la table de Caïus on se trouvait comme englouti au milieu des fruits et des melons.

Gallien conservait des raisins pendant trois ans ; il se faisait servir en toutes saisons des figues vertes et des fruits nouveaux. Il lui fallait des melons au fort de l'hiver.

Gordien II entendait raison sur les viandes, mais rien ne pouvait satisfaire son goût pour les légumes et les fruits ; il exigeait qu'on lui en tînt continuellement dans toute leur primeur.

Albin mangeait des monceaux de fruits ; il engloutissait coup sur coup jusqu'à cinq cents figues sèches, cent pêches de Campanie, dix melons d'Ostie, vingt livres de raisin de Lavica, sans préjudice du reste.

Tibère se prit de passion pour les concombres ; donc nécessité d'en garnir sa table tous les jours. Pline raconte qu'on les cultivait dans des caisses suspendues sur des roues afin de pouvoir facilement les exposer au soleil et les retirer en hiver dans des serres garnies de vitrages.

Il sera facile de juger du soin que l'on dut donner aux fruits recherchés des riches par l'attention qu'avait Hortensius d'arroser ses platanes avec du vin, et par ces deux mille grappes de raisin que Columelle compta sur un seul cep de vigne dans sa terre de Cérentia.

L'empereur Vérus faisait donner, au lieu d'orge, des raisins secs et des dattes à son cheval de prédilection, nommé l'*Oiseau*, dont il portait l'image sur lui, et Héliogabale rassasiait ses chevaux de raisins de Damas.

Les préceptes et les expériences de Caton, de Varron, de Columelle, de Palladius, étaient excellents pour cultiver les légumes et les fruits, les confire ou les conserver. Cependant le règne végétal n'obtint jamais le même succès que le règne animal. Les Grecs étaient plus herbivores que carnivores ; les Romains restèrent

essentiellement carnivores. Cette différence d'aliments explique peut-être les degrés du goût dans les arts et dans les lettres de ces deux peuples.

VIII

— Du dessert. —

Reste-t-il encore quelque chose à désirer en fait d'inventions et d'extravagances ?

Héliogabale avait des ouvriers en pâtisserie et laitage si habiles, qu'ils imitaient avec de la pâte et de la crème tous les mets que lui présentaient ses cuisiniers, ses maîtres d'hôtel et ceux qui préparaient les fruits.

La science des Caton et des Apicius offre-t-elle encore quelque pièce montée?

Caligula faisait servir à ses convives des pains et des mets d'or, disant qu'il fallait être économe ou César.

Clodius, fils de l'acteur Ésope, fit servir un jour une perle à chacun de ses convives.

Cléopâtre, jalouse de surpasser les somptueux festins d'Antoine, gagea qu'elle lui servirait un repas où elle mangerait un million deux cent mille francs. Le moment de l'épreuve arrivé, elle fit dissoudre dans du vinaigre froid une perle de six cent mille francs, puis l'avala; elle allait sacrifier une autre perle du même prix, mais on l'arrêta.

Clodius, susnommé et qualifié, se piqua aussi d'avaler d'un trait deux cent mille francs. Il détacha la boucle d'oreilles d'une femme et fit dissoudre dans le vinaigre une perle prodigieuse qui eut le même sort que celle de Cléopâtre.

Caligula se divertit aussi à s'enivrer de vinaigre coupé de perles du plus grand prix.

Heureusement, il y avait des présents qui permettaient aux commensaux de digérer de pareilles folies.

Dans ses repas, Auguste faisait tirer des lots d'une valeur tout à fait inégale, ou bien il mettait en vente des tableaux tournés à l'envers, et il dépendait alors du hasard que l'espérance des acheteurs fût remplie ou frustrée.

L'usage des présents devint général dans les festins.

Héliogabale se distingua sur ce point, comme en tout, car il ne faisait rien comme les autres. Il lui arrivait souvent de jeter par la fenêtre tous les plats qu'on avait servis, ou de donner toute l'argenterie et les coupes dont on avait chargé sa table. D'autres fois, il gratifiait ses convives d'eunuques, de quadriges, de chevaux tout harnachés, de mulets, de litières fermées et de voitures. Quand il choisissait l'argent, c'était mille pièces d'or ou cent livres pesant d'argent qu'on recevait. Mais ce qui l'amusait le plus, c'étaient les loteries : il écrivait lui-même sur des coquilles les sorts, de façon que l'un avait dix chameaux, l'autre dix mouches, celui-ci dix livres d'or, celui-là dix livres de plomb ; il restait des billets de dix autruches ou de dix œufs de poule : la fortune décidait de la joie ou de la consternation qui accompagnait toutes ces surprises. Certes c'était amusant de gagner et de ne pas perdre. A tout coup l'on gagnait.

Caligula donna un jour au cocher Eutychus, comme présent de table, après une débauche, une somme de quatre cent mille francs.

L'empereur Commode fit un jour servir sur un plat d'argent deux bossus tout rabougris et couverts de moutarde, et il leur donna aussitôt des dignités et des richesses pour les dédommager de cette avanie.

Capitolin dit de l'empereur Vérus : « Plusieurs historiens ont parlé d'un repas qu'il donna, et où se trou-

vèrent, dit-on, réunies pour la première fois douze personnes. A chacun des convives il donna de beaux esclaves qui servaient d'échansons; il donna des maîtres d'hôtel et des plats de sa table; il donna des animaux vivants, des oiseaux et des quadrupèdes apprivoisés ou sauvages et de la même espèce que ceux dont on avait servi les viandes; il donna toutes les coupes où chacun avait bu, et l'on ne buvait jamais deux fois dans la même (coupes murrhines ou de cristal d'Alexandrie, coupes d'argent, garnies de pierres précieuses); il donna des couronnes ornées de lames d'or et des fleurs les plus rares; il donna des vases d'or pleins d'essences et pareils à ceux qu'on fait en albâtre; enfin chacun reçut encore pour s'en retourner une voiture avec des muletiers et des mules chargées de harnais d'argent. Toutes les dépenses de ce festin furent évaluées à 1,162,000 fr. Le repas fini, on joua aux dés jusqu'au jour. »

Mais toutes les surprises n'étaient pas du même genre. Témoin ce passage de Xiphilin (traduit par le président Cousin), sur un souper que Domitien prépara pour les premiers des sénateurs et des chevaliers : « Il les fit conduire seuls, et sans aucun de leurs domestiques, en pleine nuit, dans une maison dont les lambris, les murs et les planchers étaient tout noirs. Les lits et les meubles étaient de même couleur. La première chose qu'on fit, dès qu'ils y furent entrés, fut de présenter à chacun une colonne semblable à celle qu'on met aux tombeaux, où le nom de chacun était gravé, et où il y avait aussi une lampe, semblable à celles qu'on a accoutumé de suspendre dans les tombeaux. Ils virent entrer après cela une troupe de jeunes garçons nus, noircis d'encre par tout le corps, et terribles comme des spectres, qui dansèrent autour d'eux des branles qui avaient quelque chose de lugubre et de funeste, puis s'arrêtèrent, et demeurèrent debout. Enfin l'on mit devant eux, dans les plats, tous les instruments et tous les ornements qui servent aux cérémonies des funérailles, tellement qu'ils

tremblaient de peur, et n'attendaient que l'heure de la mort. Le silence et les discours redoublèrent leur crainte. Car pour eux, ils ne parlèrent non plus que s'ils eussent été déjà dans le tombeau, et Domitien ne parlait que de meurtres et de massacres. Il les renvoya pourtant sans les massacrer; mais après avoir renvoyé auparavant tous leurs domestiques qui les attendaient à la porte, il les fit ramener par des inconnus, les uns dans des chariots, et les autres dans des chaises, ce qui leur donna une plus grande appréhension que jamais. A peine étaient-ils dans leurs maisons, et à peine commençaient-ils à respirer, lorsqu'on leur alla dire qu'on les demandait de la part de l'empereur. Il n'y en eut alors aucun qui ne crût être perdu. Mais au lieu de leur faire aucun mal, on leur donna, à l'un une colonne d'argent, à l'autre un des vases qui avaient servi à table durant le repas, ou quelque autre présent. On leur donna aussi à chacun un des jeunes garçons qu'ils avaient vus danser noirs et hideux comme des spectres, mais on le leur donna lavé et bien vêtu. »

IX

— Des entremets. —

Ces diverses surprises touchent un peu aux divertissements de la table.

Auguste faisait venir à ses repas des musiciens, des histrions, des bouffons, des danseurs du cirque, et le plus souvent de pauvres déclamateurs.

L'empereur Vérus donnait souvent des combats de gladiateurs pendant ses festins qu'il prolongeait toute la nuit.

Adrien ne donnait pas de repas où l'on n'entendît, suivant les circonstances, des tragédies, des atellanes, des joueurs de harpe, des lecteurs, des poëtes.

Alexandre-Sévère proscrivit de ses festins les plaisirs de la scène, et son plus grand amusement était de faire jouer de petits chiens avec de jeunes porcs, de faire battre entre elles des perdrix, ou de voir voltiger de petits oiseaux.

Macrin admettait des hommes instruits à sa table, afin de se réduire, en s'entretenant de littérature, à manger peu.

Caligula priait à souper son cheval, nommé Incitatus, et lui faisait donner de l'orge et du vin dans des vases d'or.

Héliogabale aimait beaucoup les lions et les léopards, et quand ils étaient dressés par les esclaves chargés de leur éducation, il les faisait tout à coup paraître au deuxième ou troisième service, pour jouir de la frayeur de ses convives, qui ignoraient que ces animaux n'étaient plus farouches. Quelquefois, après avoir enivré ses amis, il les enfermait dans une chambre où il lâchait, soudain, pendant la nuit, des lions, des léopards et des ours apprivoisés, afin qu'à leur réveil et au retour de la lumière, ils vissent autour d'eux tous ces animaux, et ce qui était encore plus effrayant, pour qu'ils les sentissent la nuit. Plusieurs en moururent de peur.

Sénèque reproche à Antoine de s'être fait apporter, dans un repas, les têtes des principaux citoyens de la République, et d'avoir pris plaisir, au milieu de festins somptueux, servis avec une magnificence toute royale, à reconnaître les mains et les visages de ceux qu'il avait proscrits.

Caligula, suivant Suétone, faisait appliquer la question pendant qu'il mangeait, et un soldat, habile à découper les têtes, exerçait devant lui son talent sur tous les prisonniers qu'on amenait.

A Caprée, Tibère imagina, dit encore Suétone, de

faire boire à quelques convives, à force d'instances perfides, une grande quantité de vin, et ensuite il leur faisait lier tous les débouchés naturels, pour qu'ils souffrissent à la fois de la douleur des ligatures et de l'ardent besoin de se soulager.

En voici un qui se fit un jeu de ses funérailles : « Pacuvius qui, par une sorte de proscription, s'était approprié la Syrie, dit Sénèque, imagina de jouer avec la mort. Il célébrait tous les jours ses obsèques par des flots de vin et des repas funéraires; de la salle du festin, il se faisait porter au lit, aux applaudissements de ses compagnons de débauches, aux chants d'un chœur qui répétait : *il a vécu* : il fit plusieurs fois ses funérailles. »

X

— Cartes de Table. —

Une carte de ces différents plats et festins ne sera pas déplacée.

Rappelons-nous que Lucullus affectait 25,000 f. à chaque repas qu'on prenait dans sa salle d'Apollon. Ayant fait un jour évaluer sa fortune, il en consacra à Hercule la dixième partie qu'il employa continuellement en festins somptueux.

Héliogabale ne dépensait jamais moins de 20,000 fr. à son souper; il lui arrivait souvent d'atteindre à 60,000 fr.

Vitellius absorbait 80,000 fr. à chacun de ses repas. Il goûta d'un plat qui revenait à près de 25,000 fr.

Néron, nous l'avons vu, mangea en ville d'un plat qui revenait à 800,000 fr. et goûta d'une boisson encore plus chère.

L'empereur Vérus donna à une douzaine de convives un festin estimé 1,162,000 fr.

Sénèque nous apprend qu'un souper de Caligula approcha de 2 millions.

Tacite accuse Vitellius d'avoir dissipé en quelques mois de règne la somme de 180 millions.

Caligula put à peine passer une année avec les 330 millions entassés par Tibère.

Apicius consacra un patrimoine de 20 millions à l'art culinaire. Un jour qu'il venait de donner un festin de 500,000 fr., l'idée lui vint de jeter un coup d'œil sur l'état de ses affaires. Il s'aperçut alors qu'il ne lui restait plus que 2 millions de fortune. Voyant que cette somme était insuffisante pour continuer longtemps ses expériences, il préféra mourir dans l'abondance plutôt que d'attendre la misère. Il s'empoisonna.

XI

— Des indigestions. —

Jornandès prétend qu'Attila succomba sous le poids d'un souper de noces. Comment les Romains pouvaient-ils digérer des repas si abondants et si variés ? Sénèque en a déjà dit un mot ; Horace lui-même tirait cette conséquence : « La diversité des mets nuit à l'homme : pour vous le prouver, souvenez-vous, quand vous ne mangiez à votre repas qu'un seul plat, comme vous vous en trouviez bien ! Mais dès que vous mêlez rôti, bouilli, poisson et gibier, les sucs les plus doux se tournent en bile, et une pituite épaisse porte le désordre dans votre estomac. Voyez chaque convive quitter, la pâleur sur la figure, ce repas si magnifiquement varié. »

Plutarque avait soulevé cette question ; Sénèque l'a

examinée en maître. Écoutons : « Depuis que les aliments ont été préparés, non pour apaiser la faim, mais pour l'irriter; depuis que l'on a inventé mille assaisonnements afin d'exciter la gourmandise, ce qui était un aliment pour l'appétit est devenu un fardeau pour l'estomac surchargé. De là vient la pâleur, le tremblement des muscles imbibés de vin; puis la maigreur creusée par l'indigestion, et pire que celle de la faim; de là cette démarche incertaine et toujours chancelante, comme dans l'ivresse; de là cette hydropisie qui gonfle toute la peau, et cette tension d'un ventre qui veut follement s'accoutumer à prendre plus qu'il ne pourrait contenir; de là cette expansion d'une bile jaunâtre, ce visage décoloré, ce corps qui se dessèche comme s'il était en proie à la dissolution, ces muscles insensibles, détendus et torpides ou palpitants et vivants sans repos. Que dirai-je de ces vertiges, de ces migraines, de ces douleurs d'yeux et d'oreilles, et de ces picotements qui tourmentent un cerveau enflammé? Parlerai-je de ces ulcères internes qui dévorent tous les conduits de nos sécrétions? Faut-il y ajouter des innombrables espèces de fièvres, qui tantôt nous terrassent par leur violence, tantôt nous minent de leur poison lent, tandis que d'autres encore jettent l'horreur dans l'âme en agitant nos membres? Est-il besoin d'énumérer cette multitude de maladies diverses, qui sont les châtiments de notre luxe?

« La multiplicité des mets a produit la multiplicité des maladies. Voyez combien de choses mêle et fait passer dans un seul gosier ce luxe dévastateur des terres et des mers. De toute nécessité, des substances si diverses, englouties, entassées ensemble, doivent se combattre et causer une mauvaise digestion. L'on ne doit donc pas s'étonner de voir des maladies capricieuses et variées naître de cette discorde entre les divers aliments qui, rassemblés des différentes régions de la nature, causent un engorgement nuisible. Voilà pourquoi nos maladies sont aussi diversifiées que nos aliments.

« Le plus grand des médecins, le fondateur de la médecine, a dit : « que les femmes ne deviennent point chauves, et qu'elles ne sont pas sujettes à la goutte. » Or, nous les voyons chauves et goutteuses. Les femmes n'ont point changé de nature, mais de vie. Imitant les hommes dans leurs excès, elles doivent participer à leurs infirmités. Comme eux, elles veillent ; comme eux, elles font orgie et les défient à la lutte et à l'ivrognerie ; comme eux, elles rendent par la bouche les aliments empilés dans un estomac qui les repoussait, et rejettent, jusqu'à la dernière goutte, tout le vin qu'elles ont bu. Comme les hommes, elles mâchent de la neige pour soulager leurs entrailles brûlantes. Leurs vices leur ont ôté l'avantage de leur sexe ; elles ont dépouillé leur nature de femmes, elles ont été condamnées aux maladies des hommes.

« Les médecins d'autrefois ne savaient pas recourir à la fréquence des aliments, ni, par le secours du vin, ranimer le pouls éteint ; ils ne savaient pas expulser un sang corrompu, ni tempérer par les bains et par les sueurs une maladie chronique ; ils ne savaient pas, à l'aide de ligatures faites aux jambes et aux bras, rappeler aux extrémités un principe de maladie caché dans l'intérieur du corps. Il n'était pas nécessaire de rechercher beaucoup de secours de toute espèce, quand les dangers étaient si peu nombreux. Mais à présent, combien nos maladies se sont aggravées ! C'est le prix des plaisirs auxquels nous nous sommes abandonnés sans mesure et sans frein. Vous étonnez-vous de voir des maladies innombrables ? comptez nos cuisiniers. »

L'histoire confirme toutes les plaintes de Sénèque. Vitellius mina sa santé au milieu des excès qui enlevaient presque tous ses compagnons de débauches. Un d'entre eux, nommé Vibius Crispus, étant tombé malade et empêché par cette indisposition de se trouver aux festins de Vitellius, dit agréablement : « Je serais mort, si je n'avais été malade. »

Septime-Sévère n'ayant plus la force de supporter les douleurs qu'il ressentait dans tous les membres et surtout aux pieds, à la place de poison qu'on lui refusait, dévora avec avidité un plat de grosse viande fort lourde qu'il ne put digérer et il étouffa d'indigestion. La gourmandise était devenue un nouveau genre de suicide.

—P. S. L'auteur a cru pouvoir se servir sans scrupule, pour cette Histoire ancienne des meilleures traductions et particulièrement de la *Bibliothèque latine-française* de Panckouke et de celle de M. Nisard ; il les a regardées comme des cailles qui lui tombaient toutes rôties du ciel pour le festin qu'il vient de présenter aux lecteurs.

DEUXIÈME PARTIE

HISTOIRE DU MOYEN AGE

CHAPITRE PREMIER

LA TABLE DANS L'ÉVANGILE

I

Il y a peu de livres aussi courts que les Évangiles ; il n'en n'existe néanmoins aucun d'aussi complet : car ils sont infinis, inépuisables pour le penseur. Ils ont suscité des milliers de commentaires. L'Église y trouve ses dogmes, sa morale, sa liturgie. Tous les âges, toutes les conditions, toutes les positions y puisent des préceptes et des conseils, des modèles et des consolations. Le maître et le serviteur, le prêtre et le fidèle s'en inspirent. La simplicité s'y complaît, la sublimité s'y perd.

Préceptes et conseils d'hygiène, préceptes et conseils

de table, les Évangiles fournissent tout. Citons-les sur ces matières.

Jésus-Christ eut pour précurseur saint Jean-Baptiste, dont il avait été prédit qu'il serait grand devant le Seigneur, et ne boirait ni vin ni liqueur enivrante. Jésus-Christ signala l'habitude qu'avait son précurseur de ne point manger de pain et de ne point boire de vin; il l'a proclamé le plus grand prophète, le plus grand d'entre les enfants des hommes. Les Évangiles constatent que saint Jean-Baptiste ne vivait que de miel sauvage et de sauterelles.

Né dans une crèche, Jésus-Christ fut obligé de passer son enfance en Égypte; il revint dans la Judée et y vécut toujours, sous un climat assez doux, dans une contrée où les ablutions, nécessaires à la santé, faisaient partie de la législation, où la religion était attentive à prévenir et à guérir toutes les maladies, où l'hospitalité était non-seulement un usage, mais un devoir et un honneur.

Jésus-Christ était regardé comme le fils d'un charpentier; charpentier lui-même, il vécut du travail de ses mains. Les renards ont leurs tanières et les oiseaux du ciel leurs nids, mais le Fils de l'homme n'eut pas où poser sa tête. Il ne fut jamais malade, car la maladie est le fruit du péché. Ainsi, douceur de climat, exercices manuels, frugalité d'état, sobriété de pays, tout concourt à nous montrer Jésus-Christ comme le type de la vie active.

Quand Jésus-Christ préluda à sa mission, il avait trente ans. Il se retira donc dans un désert, et il passa quarante jours et quarante nuits sans boire ni manger; après il eut faim.

Voilà le modèle de la vie contemplative. Cette abstinence continuelle de quarante jours et de quarante nuits n'est point impossible, puisque des saints, de conditions très-diverses et à des époques différentes, l'ont pratiquée; mais elle doit être considérée comme le der-

nier effort de la faiblesse humaine, puisqu'il n'y a qu'un très-petit nombre de chrétiens qui soient parvenus à ce degré d'austérité sans en être incommodés ni exténués.

Beaucoup de saints, notamment saint Jean Chrysostome et saint Bernard, se sont repentis d'avoir traité leur corps avec trop de barbarie et d'avoir ruiné leur santé pour longtemps. C'est qu'ils n'avaient pas assez gradué leurs mortifications, et ils ont commis cette imprudence à une époque où le corps n'est pas suffisamment formé ni assez fort pour supporter des excès de jeûne, moins dangereux à la vérité que des excès de gourmandise et de débauche, mais néanmoins nuisibles à l'économie de la vie physique.

Préparé par un jeûne dont les Anges seuls avaient été les témoins, Jésus-Christ choisit la table pour manifester sa mission avec éclat. Saint Jean n'a pas parlé du jeûne du désert comme les trois autres Évangélistes, mais il raconte ainsi le premier festin où se trouva Jésus-Christ :

« Il se fit des noces à Cana en Galilée, et la mère de Jésus y était.

« Jésus fut aussi convié aux noces avec ses disciples.

« Et le vin venant à manquer, la mère de Jésus lui dit : Ils n'ont pas de vin.

« Et Jésus lui dit : Femme, qu'y a-t-il de commun entre vous et moi? Mon heure n'est pas encore venue.

« Sa mère dit à ceux qui servaient : Faites tout ce qu'il vous dira.

« Or, il y avait là six urnes de pierre pour la purification, selon l'usage des Juifs, contenant chacune deux ou trois mesures.

« Jésus leur dit : Emplissez d'eau ces urnes. Et ils les emplirent jusqu'au bord.

« Et Jésus leur dit : Puisez maintenant, et portez-en au maître d'hôtel ; et ils lui en portèrent.

« Sitôt que le maître d'hôtel eut goûté l'eau changée

en vin, et ne sachant d'où il venait (mais ceux qui avaient puisé l'eau le savaient), il appela l'époux,

« Et lui dit : Tout homme sert d'abord le bon vin, et après qu'on a beaucoup bu, celui qui vaut moins : mais vous, vous avez gardé le bon vin jusqu'ici.

« Ce fut là le premier des signes opérés par Jésus, et il l'opéra à Cana en Galilée : et il manifesta sa gloire, et ses disciples crurent en lui. »

Toutes les autres solennités de la vie, Jésus-Christ daigna les honorer de sa présence.

« Il entra dans la maison de Simon dont la belle-mère avait une grosse fièvre. Ses apôtres le prièrent pour elle. S'approchant d'elle, il commanda à la fièvre et la fièvre la quitta : et se levant aussitôt, elle les servait. »

« Il vit un homme nommé Matthieu, assis à un bureau de péage, et il lui dit : Suivez-moi, et se levant, il le suivit. Or, il arriva que Jésus étant à table dans la maison de cet homme, des publicains et des pécheurs vinrent s'y asseoir avec Jésus et ses disciples. »

Même faveur le jour de la vocation des douze Apôtres : « Étant monté sur une montagne, dit saint Marc, il appela à lui ceux que lui-même voulut : et ils vinrent à lui. Il en choisit douze pour être avec lui, et pour les envoyer prêcher ; et il leur donna le pouvoir de guérir les infirmités et de chasser les démons : Simon, à qui il donna le nom de Pierre ; Jacques, fils de Zébédée, et Jean son frère ; et André, et Philippe, et Barthélemy, et Matthieu, et Thomas, et Jacques, fils d'Alphée, et Thaddée, et Simon le Cananéen, et Judas Iscariote, qui le trahit. Ils vinrent à la maison, et la foule s'y assembla, de sorte qu'ils ne pouvaient pas même manger. »

Jésus-Christ voulut que la conversion fût aussi une fête. La parabole de l'Enfant Prodigue qui pourrait être envisagée de diverses façons, en est une preuve. Écoutons saint Luc : « Jésus dit : Un homme avait deux fils. Et le plus jeune dit à son père : donnez-moi la portion de votre bien qui doit me revenir. Et le père leur fit le

partage de son bien, et peu de jours après, le plus jeune des fils, ayant rassemblé tout ce qu'il avait, partit pour une région étrangère et lointaine, et il dissipa son bien dans une vie d'excès et de débauche. Après qu'il eut tout consommé, il y eut une grande famine dans ce pays, et il commença à sentir le besoin. S'en allant donc, il se mit au service d'un habitant de ce pays; et celui-ci l'envoya à sa maison des champs pour garder les pourceaux. Et il désirait remplir son ventre des siliques que mangeaient les pourceaux; et personne ne lui en donnait. Rentrant alors en lui-même, il dit : Combien de mercenaires dans la maison de mon père ont du pain en abondance, et moi ici je meurs de faim! Je me lèverai, et j'irai vers mon père, et je lui dirai : Mon père, j'ai péché contre le ciel et contre vous : je ne suis plus digne d'être appelé votre fils : faites-moi comme l'un de vos mercenaires. Et se levant, il vint vers son père. Comme il était encore loin, son père le vit, et touché de compassion, il accourut et se jeta à son cou, et le baisa. Et le fils lui dit : Mon père, j'ai péché contre le ciel et contre vous; je ne suis plus digne d'être appelé votre fils. Et le père dit à ses serviteurs : Apportez vite sa robe première, et revêtez-l'en, et mettez-lui un anneau au doigt et une chaussure aux pieds; et amenez le veau gras, et tuez-le, et mangeons, et réjouissons-nous : car mon fils que voilà était mort, et il revit; il était perdu, et il est retrouvé. Et ils commencèrent à manger et à se réjouir. Or, le fils aîné était dans les champs : et comme il revenait et approchait de la maison, il entendit le bruit de la symphonie et de la danse. Et appelant un des serviteurs, il lui demanda ce que c'était : lequel lui dit : Votre frère est revenu, et votre père a tué le veau gras, parce qu'il l'a recouvré sain. Et s'étant courroucé, il ne voulait point entrer. Le père donc étant sorti, commença à le prier. Mais répondant à son père, il lui dit : Voilà que je vous sers depuis tant d'années : je n'ai manqué à aucun de vos

commandements, et jamais vous ne m'avez donné un chevreau pour me réjouir en le mangeant avec mes amis. Mais lorsque ce fils, qui a devoré son bien avec des courtisanes, est revenu, vous avez tué pour lui le veau gras. Le père lui dit : Mon fils, vous êtes, vous, toujours avec moi, et tout ce que j'ai est à vous. Mais il fallait faire un festin et se réjouir, parce que votre frère était mort, et il revit ; il était perdu et il est retrouvé. »

Après sa résurrection, Jésus-Christ ne se fit reconnaître qu'à table aux deux disciples qui l'avaient accompagné à Emmaüs. C'est encore pendant que les onze apôtres étaient à table et s'entretenaient de sa résurrection, que Jésus-Christ apparut au milieu d'eux, leur montra ses pieds et ses mains, et leur prouva qu'il avait triomphé de la mort, comme il l'avait prédit plusieurs fois avant sa Passion.

Ainsi, repas de famille, repas de corps, repas de noces, de guérison ou de deuil, repas de vocation ou de conversion, tout se trouve dans l'Évangile ; il ne manque plus que le dîner champêtre, la collation des masses.

Nous pouvons en mentionner deux :

« Or, Jésus s'était retiré à l'écart dans un lieu désert, près de Bethsaïde. Ce qu'ayant su, le peuple le suivit, et il les reçut, et il leur parlait du royaume de Dieu. Ayant pitié d'eux, parce qu'ils étaient comme des brebis sans pasteur, il commença à leur donner beaucoup d'enseignements, et il guérissait ceux qui avaient besoin d'être guéris. Sur le soir, les Douze s'approchèrent de lui et lui dirent : Renvoyez le peuple, afin que, s'en allant dans les villages et les hameaux d'alentour, ils y trouvent un abri et achètent de quoi manger : car ici nous sommes en un lieu désert, et déjà l'heure est avancée. Mais il leur dit : Il n'est pas nécessaire qu'ils aillent; donnez-leur vous-mêmes à manger. Ils lui répondirent: Irons-nous donc acheter pour deux cents deniers (envi-

ron 160 francs) de pains, afin de leur donner à manger? Il leur dit: Combien de pains avez-vous? Allez et voyez. Et ayant regardé, ils répondirent : Nous n'avons que cinq pains et deux poissons. Il leur dit : Apportez-les-moi ici.»

Suivant saint Jean, au lieu d'être prévenu par ses apôtres, comme le racontent saint Matthieu, saint Marc et saint Luc, ce serait Jésus qui aurait dit à Philippe : «Où achèterons-nous des pains pour que ceux-ci mangent ? Il disait cela pour le tenter, car il savait ce qu'il devait faire. Philippe lui répondit : Ce qu'on aurait de pains pour deux cents deniers ne suffirait pas pour que chacun en reçût quelque peu. Un de ses disciples, André, frère de Simon Pierre, lui dit : Il y a ici un jeune homme qui a cinq pains d'orge et deux poissons : mais qu'est-ce que cela pour tant de gens?

« Il y avait beaucoup d'herbe en ce lieu. Jésus dit : Faites-les asseoir par troupes de cinquante. Et ils s'assirent en divers groupes sur l'herbe verte, en groupes de cent et de cent cinquante. Et Jésus, ayant pris les cinq pains et les deux poissons, leva les yeux au ciel, les bénit; il rompit les pains et les donna à ses disciples pour qu'ils les distribuassent au peuple. Il partagea entre tous les deux poissons pareillement, autant qu'ils en voulurent.

« Et tous mangèrent et furent rassasiés. Il dit à ses disciples : Recueillez ce qui reste, pour qu'il ne se perde pas. Ils le recueillirent donc, et remplirent des fragments restés des cinq pains d'orge et des poissons douze corbeilles pleines. Or le nombre de ceux qui mangèrent fut de cinq mille hommes, sans les femmes et les enfants.

« Une autre fois, Jésus vint le long de la mer de Galilée, et, montant sur une montagne, il s'y assit. Lors de grandes troupes s'approchèrent de lui, ayant avec elles des muets, des aveugles, des boiteux, des infirmes et beaucoup d'autres malades; et ils les déposèrent à ses pieds, et il les guérit. De sorte que la multitude était

dans l'admiration, voyant les muets parler, les boiteux marcher, les aveugles voir; et elle glorifiait le Dieu d'Israël. Cependant Jésus, ayant appelé ses disciples, leur dit : J'ai pitié de cette foule, car il y a déjà trois jours qu'ils restent près de moi, et ils n'ont pas de quoi manger. Et si je les renvoie dans leurs maisons, ils tomberont en défaillance en chemin, car plusieurs d'entre eux sont venus de loin. Et ses disciples lui dirent : Où donc trouverons-nous dansle désert assez de pains pour rassasier une si grande foule ? Jésus leur dit : Combien de pains avez-vous? Ils lui dirent : Sept. Et il commanda à la multitude de s'asseoir par terre, et prenant les pains, ayant rendu grâces, il les rompit et les donna à ses disciples pour les distribuer, et ils les distribuèrent. Ils avaient en outre quelques petits poissons; il les bénit aussi et commanda de les distribuer. Et tous mangèrent et furent rassasiés, et de ce qui resta de fragments, ils remportèrent sept corbeilles pleines. Or, ceux qui mangèrent étaient au nombre de quatre mille hommes, sans les petits enfants et les femmes. »

II

Jésus avait daigné assister aux repas qui signalent les grandes époques de la vie; il fut aussi attentif à sanctifier et consacrer l'hospitalité de toutes les conditions.

Saint Matthieu et saint Marc nous montrent Jésus comme l'un des hôtes de Simon le lépreux.

Saint Luc nous dit : « Un Pharisien le pria de manger avec lui; et, étant entré dans la maison du Pharisien, il se mit à table. » Saint Luc cite plus loin un autre Pharisien qui invita pareillement Jésus à manger avec lui,

et chez qui Jésus entra et se mit à table. Plus loin saint Luc ajoute : « Il arriva qu'un jour de sabbat, Jésus entra dans la maison d'un chef des Pharisiens pour y manger le pain; et ils l'observaient. »

Jésus acceptait donc volontiers l'hospitalité; il sut aussi prévenir l'invitation. Voici le témoignage de saint Luc : « Jésus étant entré dans Jéricho, traversait la ville lorsque voilà qu'un homme, nommé Zachée, chef des publicains, et fort riche, cherchait à le voir, désirant le connaître; et il ne le pouvait, à cause de la foule, parce qu'il était très-petit. Courant donc devant, il monta sur un sycomore pour le voir, parce qu'il devait passer par là. Arrivé en cet endroit, Jésus leva les yeux, et l'ayant vu, lui dit : Zachée, descendez vite ; car il faut qu'aujourd'hui je séjourne dans votre maison. Et il se hâta de descendre, et le reçut avec joie. Ce que voyant, ils murmuraient tous, disant : Il est descendu chez un homme pécheur. Mais Zachée, debout devant le Seigneur, lui dit : Seigneur, je donne aux pauvres la moitié de mes biens, et si j'ai fait tort à quelqu'un en quoi que ce soit, je lui rends le quadruple. Jésus lui dit : Cette maison a reçu aujourd'hui le salut, parce que celui-ci est aussi enfant d'Abraham. Car le Fils de l'homme est venu chercher et sauver ce qui avait péri. »

Jésus ne repoussa ni le zèle ni la commisération des femmes. La belle-mère de Simon et Marthe eurent le bonheur de le recevoir et de le servir. Marie-Madeleine et Marie, mère de Jacques le Mineur, et la mère des fils de Zébédée, et Salomé, lui rendirent tous les offices possibles, et le suivirent dans ses pérégrinations. Il y eut encore Jeanne, femme de Chuza, procurateur d'Hérode, et Suzanne, et plusieurs autres femmes, qui l'assistèrent de leurs biens. Elles se trouvèrent toutes au pied de la Croix pour le consoler de la trahison de Judas, de la fuite de dix apôtres et de la lâcheté des disciples.

La mauvaise foi abusa de tant de condescendance à se faire tout à tous. Jésus se justifia en ces termes : « Jean

est venu ne mangeant ni ne buvant, et ils disent : Il est possédé du démon. Le Fils de l'homme est venu mangeant et buvant, et ils disent : C'est un homme de bonne chère et qui aime le vin, ami des pécheurs et des publicains. Mais la sagesse a été justifiée par ses enfants. »

Les Pharisiens et les Scribes murmuraient disant : Celui-ci accueille les pécheurs, et mange avec eux.

Jésus, accompagné de ses disciples, s'étant assis à la table de Matthieu avec des publicains ét des pécheurs, « ce que voyant, les Pharisiens, raconte saint Matthieu, dirent à ses disciples : Pourquoi votre Maître mange-t-il avec les pécheurs et les publicains? Jésus les entendant, dit : Ceux qui sont en santé n'ont pas besoin de médecin, mais les malades. Allez et apprenez ce que signifie cette parole : Je veux la miséricorde et non le sacrifice : car je ne suis pas venu appeler les justes, mais les pécheurs. Alors les disciples de Jean s'approchèrent de lui, disant : Pourquoi nous et les Pharisiens jeûnons-nous fréquemment, et que vos disciples ne jeûnent point? Jésus leur dit : Les enfants de l'époux peuvent-ils s'attrister pendant que l'époux est avec eux? Des jours viendront où l'époux leur sera enlevé, alors ils jeûneront. »

Le festin donné par Lévi à Jésus ayant scandalisé les disciples de Jean et les Pharisiens, ils n'eurent pas d'autre réponse ni d'autre explication.

III

Jésus n'a béni et multiplié le vin qu'une fois, et c'est aux noces de Cana, et sur les instances de sa mère qu'il opéra cè premier miracle.

Après sa résurrection, « il apparut à ses apôtres et leur dit : La paix soit avec vous : c'est moi, ne craignez

point. Eux, pleins de trouble et de frayeur, croyaient voir un esprit. Et il leur dit : Pourquoi vous troublez-vous? Voyez mes mains et mes pieds, et que c'est bien moi; touchez et voyez. Mais, comme ils ne croyaient point encore, hors d'eux-mêmes d'étonnement et de joie, il dit : Avez-vous ici quelque chose à manger? Et ils lui présentèrent un morceau de poisson grillé et un rayon de miel. Et lorsqu'il eut mangé devant eux, prenant ce qui restait, il le leur donna. »

Sauf ce rayon de miel, le poisson est le seul aliment de Jésus dont les Évangiles aient fait mention.

Nous avons vu Jésus bénir et multiplier deux fois le pain et le poisson pour la multitude qui l'avait suivi dans le désert.

Il y a deux autres circonstances où Jésus multiplie le poisson pour ses apôtres.

Il arriva, raconte saint Luc, qu'étant auprès du lac de Génésareth, et la foule se ruant sur lui pour entendre la parole de Dieu, il vit sur le bord du lac deux barques d'où les pêcheurs étaient descendus, et lavaient leurs filets. « Montant dans une des barques qui étaient à Simon, il le pria de s'éloigner un peu de la terre; et s'étant assis, il enseignait le peuple de dessus la barque. Lorsqu'il eut cessé de parler, il dit à Simon : Avancez en mer, et jetez vos filets pour pêcher. Simon lui répondit : Maître, nous avons travaillé toute la nuit sans rien prendre; mais sur votre parole, je jetterai le filet. L'ayant jeté, ils prirent une si grande quantité de poissons, que leur filet se rompait. Et ils dirent à leurs compagnons, qui étaient dans une autre barque, de venir les aider. Et ils vinrent, et remplirent les deux barques, au point qu'elles étaient près de submerger. Ce que voyant, Simon Pierre tomba aux pieds de Jésus, disant : Retirez-vous de moi, Seigneur, parce que je suis un homme pécheur. Car il était dans la stupeur, et tous ceux qui étaient avec lui, de la pêche des poissons qu'ils avaient pris, et pareillement Jacques, et Jean, fils de Zébédée, qui étaient compagnons

de Simon. Et Jésus dit à Simon : Ne craignez point ; ce seront désormais des hommes que vous prendrez. Et, ayant ramené les barques à terre, ils laissèrent tout, et le suivirent. »

Après sa résurrection, Jésus apparut à ses disciples près de la mer de Tibériade. « Il leur apparut ainsi, dit saint Jean. Simon Pierre et Thomas, appelé Didyme, et Nathanaël, qui était de Cana en Galilée, et les fils de Zébédée, et deux autres de ses disciples, étant ensemble, Simon Pierre leur dit : Je vais pêcher. Ils lui dirent : Nous allons avec toi. Ils sortirent et montèrent dans une barque, et cette nuit-là ils ne prirent rien. Le matin venu, Jésus parut sur le rivage : cependant ses disciples ne le reconnurent point. Jésus leur dit : Avez-vous quelque chose à manger ? Ils répondirent : Non. Il leur dit : Jetez le filet à droite de la barque, et vous trouverez. Ils le jetèrent donc ; et ils ne pouvaient plus tirer, à cause de la multitude des poissons. Le disciple que Jésus aimait dit à Pierre : C'est le Seigneur. Lorsque Simon Pierre entendit que c'était le Seigneur, il se ceignit avec sa tunique, car il était nu, et se jeta dans la mer. Les autres disciples vinrent dans la barque, car ils n'étaient pas loin de la terre, en tirant le filet plein de poissons. Lorsqu'ils furent descendus à terre, ils virent des charbons allumés, et un poisson dessus, et du pain. Jésus leur dit : Apportez des poissons que vous venez de prendre. Simon Pierre monta dans la barque, et tira à terre le filet plein de cent cinquante-trois grands poissons. Et quoiqu'il y en eût tant, le filet ne se rompit point. Jésus leur dit : Venez, mangez. Et Jésus vint, et prit du pain et le leur donna, et pareillement des poissons. »

Le poisson fut aussi l'occasion d'un miracle. « Étant venus à Capharnaüm, raconte saint Matthieu, ceux qui recueillaient le didrachme (impôt de 1 fr. 75 cent. pour le Temple de Jérusalem) s'approchèrent de Pierre, et lui dirent : Est-ce que votre Maître ne paye pas le didrachme ? Pierre dit : Il le paye. Et comme il entrait dans

la maison, Jésus le prévint, disant : Que t'en semble, Simon ? De qui les rois de la terre reçoivent-ils le tribut ou le cens ? de leurs enfants ou des étrangers ? Pierre répondit : Des étrangers. Jésus lui dit : Donc les enfants en sont affranchis. Cependant, pour ne les point scandaliser, va à la mer et jette l'hameçon, et prends le premier poisson qui montera, et ouvre sa bouche : tu y trouveras un statère (3 fr. 50 cent.), et l'ayant pris, donne-le-leur pour moi et pour toi. »

De ses douze apôtres, Jésus en avait choisi quatre parmi des pêcheurs, comme le prouve ce témoignage de saint Matthieu : « Jésus, marchant le long de la mer de Galilée, vit deux frères, Simon, appelé Pierre, et André son frère, qui jetaient leurs filets dans la mer, car il étaient pêcheurs, il leur dit : Suivez-moi, et je ferai de vous des pêcheurs d'hommes. Eux aussitôt, laissant leurs filets, le suivirent. Et de là s'avançant, il vit deux autres frères, Jacques, fils de Zébédée, et Jean son frère, dans une barque avec leur père Zébédée, réparant leurs filets, et il les appela. Eux aussitôt, laissant leurs filets et leur père, le suivirent. »

Il arriva à Jésus-Christ, dans ses courses, de souffrir de la soif et de la faim.

« Il vint, rapporte saint Jean, dans la ville du pays de Samarie, nommée Sichar, près des champs que donna Jacob à son fils Joseph. Il y avait là un puits, appelé le puits de Jacob. Jésus, fatigué de la route, s'assit sur le bord du puits. Il était environ la sixième heure. Une femme de Samarie vint puiser de l'eau. Jésus lui dit : Donnez-moi à boire. Ses disciples étaient allés dans la ville acheter de quoi manger. Cette femme samaritaine lui dit : Comment, vous, qui êtes Juif, me demandez-vous à boire, à moi qui suis une femme samaritaine ? Car les Juifs n'ont aucun commerce avec les Samaritains. »

Un jour, en sortant de Béthanie avec les douze apôtres, dit saint Marc, « il eut faim. Et voyant de loin un

figuier qui avait des feuilles, il vint pour voir s'il n'y trouverait point quelque fruit; mais, après s'en être approché, il n'y trouva que des feuilles, car ce n'était pas le temps des figues. Et il dit au figuier : Nul désormais ne mangera de ton fruit. Et ses disciples l'entendirent. Et le lendemain matin, en passant, ils virent le figuier desséché jusqu'à la racine. Et Pierre, se ressouvenant, lui dit : Maître, voilà que le figuier que vous avez maudit a séché. »

« Un jour de sabbat, comme Jésus s'en allait le long des blés, ses disciples, ayant faim, se mirent à cueillir des épis, et les froissant dans leurs mains, ils les mangèrent. Des Pharisiens, voyant cela, lui dirent : Pourquoi vos disciples font-ils ce qu'il n'est pas permis de faire le jour du sabbat ? Il leur répondit : N'avez-vous jamais lu ce que fit David, dans le besoin qui le pressait, lorsqu'il eut faim, lui et ceux qui étaient avec lui? comment il entra dans la maison de Dieu et mangea les pains de proposition, qu'il n'était permis qu'aux prêtres de manger, et les donna à ceux qui étaient avec lui? Il leur dit encore : Le sabbat a été fait pour l'homme, et non l'homme pour le sabbat. » — Nos gardes champêtres traiteraient cette conduite de vagabondage; mais la législation juive avait prévu les cas de nécessité. Aussi le *Deutéronome* contient cette loi : « Quand tu entres dans la vigne de ton prochain, il t'est permis de manger autant de grappes que tu voudras, mais non d'en emporter une seule. Si tu traverses une moisson mûre, tu peux casser les épis et les froisser dans ta main, mais non les couper à la faucille. »

IV

Jésus emprunta à la vie matérielle beaucoup de figures et de paraboles. Il dit à ses Apôtres : « Vous êtes le sel de la terre. Le sel est bon. Donc si le sel s'affadit, avec quoi l'assaisonnerez-vous? il n'est plus bon qu'à être jeté dehors et foulé aux pieds par les hommes. Ayez du sel en vous.

« Ce n'est pas vous qui m'avez choisi, mais c'est moi qui vous ai choisis, et vous ai établis, pour que vous alliez, et rapportiez du fruit, et que votre fruit demeure.

« Je suis la vraie vigne, et mon Père est le vigneron. Tout sarment qui ne porte pas de fruit en moi, il le retranchera, et celui qui porte du fruit, il l'émondera, pour qu'il porte plus de fruit. Comme le sarment ne peut porter de fruit de soi-même, s'il ne demeure dans la vigne, ainsi vous ne le pouvez non plus, si vous ne demeurez en moi. Je suis la vigne, vous êtes les sarments. Qui demeure en moi, et moi en lui, il portera beaucoup de fruit, parce que sans moi vous ne pouvez rien faire. Celui qui ne demeure pas en moi, il sera jeté dehors comme le sarment, et il sèchera, et on le ramassera pour le jeter au feu et le brûler.

« Je suis le pain de vie : qui vient à moi n'aura pas faim, et qui croit en moi n'aura pas soif.

« Qui mange ma chair et boit mon sang, a la vie éternelle ; et moi, je le ressusciterai au dernier jour. Car ma chair est vraiment nourriture, et mon sang est vraiment breuvage. Qui mange ma chair et boit mon sang, demeure en moi, et moi en lui. »

Jésus reconnaît les nécessités de la vie, mais il défend de s'en inquiéter. De là ces paroles : « Ne vous inquiétez

point de votre vie, comment vous mangerez. Regardez les oiseaux du ciel : ils ne sèment, ni ne moissonnent, ni ne recueillent en des greniers ; et votre Père céleste les nourrit. N'êtes-vous pas de plus de prix qu'eux ? Ne vous inquiétez donc point, disant : Que mangerons-nous ? que boirons-nous ? Les Gentils s'inquiètent de ces choses, mais votre Père céleste sait que vous en avez besoin. »

Le nécessaire manque-t-il parfois ? voici la récompense : « Heureux vous qui maintenant avez faim, parce que vous serez rassasiés. Malheur à vous qui êtes rassasiés, parce que vous aurez faim. » Ces paroles trouvent une explication suffisante dans cette parabole : « Il y avait un homme riche qui était vêtu de pourpre et de byssus ; et chaque jour il faisait une chère splendide. Et il y avait aussi un mendiant, nommé Lazare, lequel était couché à sa porte couvert d'ulcères, désirant se rassasier des miettes qui tombaient de la table du riche, et personne ne lui en donnait ; mais les chiens venaient lécher ses ulcères. Or, il arriva que le mendiant mourut, et il fut porté par les anges dans le sein d'Abraham. Le riche mourut aussi, et il fut enseveli dans l'enfer. Comme il était dans les tourments, levant les yeux, il vit de loin Abraham, et Lazare dans son sein. Et jetant un cri, il dit : Père Abraham, ayez pitié de moi, et envoyez Lazare, afin qu'il trempe le bout de son doigt dans l'eau pour rafraîchir ma langue, car je souffre horriblement dans cette flamme. Et Abraham lui dit : Mon fils, souvenez-vous que, pendant votre vie, vous avez reçu les biens, et Lazare les maux pendant la sienne ; et maintenant il est consolé, et vous, vous souffrez. De plus, un grand abîme est affermi entre nous et vous, de sorte que ceux qui voudraient passer d'ici à vous, ou venir ici de là où vous êtes, ne le peuvent. »

Que l'abstinence soit volontaire, ou imposée par la religion ou les circonstances, Jésus apprend à la supporter dans ces paroles : « Lorsque vous jeûnez, ne soyez

point tristes comme les hypocrites, car ils exténuent leur visage, pour que leur jeûne apparaisse aux hommes. Je vous le dis en vérité, ils ont reçu leur récompense. Pour vous, quand vous jeûnez, parfumez votre tête et lavez votre face, afin qu'il n'apparaisse pas aux hommes que vous jeûnez, mais à votre Père présent dans le secret; et votre Père, qui voit dans le secret, vous le rendra. »

V

La table joue un trop grand rôle dans la vie pour que Jésus ait manqué les occasions d'en parler.

Jésus recommande, avant tout, l'indifférence sur tout ce qui peut être servi. « Demeurez dans la même maison, dit-il à ses disciples, mangeant et buvant ce qui sera devant vous. »

Les Scribes et les Pharisiens recherchant et briguant toujours la place d'honneur dans les festins, Jésus dit : « Gardez-vous des Scribes, qui aiment à être aux premières places dans les festins. » Jésus ne proscrit pas moins les minuties en ces termes : « Malheur à vous, Scribes et Pharisiens hypocrites, parce que vous nettoyez les dehors de la coupe et du plat; et au-dedans vous êtes pleins de souillures et de rapines. »

Jésus pense aux convenances à maintenir aussi bien qu'aux puérilités et aux inconvenances qu'il faut éviter. De là ce conseil : « Lorsque vous serez convié à des noces, ne vous asseyez pas à la première place, de peur qu'un autre plus considérable ayant été convié aussi, celui qui vous a conviés tous deux ne vienne, et ne vous dise : Donnez-lui cette place, et qu'alors vous ne descendiez avec confusion à la dernière place. Mais, lorsque vous serez

convié, allez vous asseoir à la dernière place, afin que quand viendra celui qui vous a convié, il vous dise : Mon ami, montez plus haut. Alors, vous serez honoré devant ceux qui seront à table avec vous, car quiconque s'élève sera abaissé, et qui s'abaisse sera élevé. »

La table établit entre le maître de maison et l'hôte des rapports d'intimité : Jésus les grandit, en les plaçant sous la protection de Dieu.

Il dit donc à ses Apôtres: « Qui vous reçoit me reçoit, et qui me reçoit, reçoit Celui qui m'a envoyé. Et quiconque vous donnera un verre d'eau en mon nom, parce que vous êtes au Christ, je vous le dis en vérité, il ne perdra point sa récompense. Quiconque reçoit un prophète en qualité de prophète, recevra la récompense du prophète; et quiconque reçoit un juste en qualité de juste, recevra la récompense du juste. Et quiconque donnera seulement à l'un de ces plus petits un verre d'eau froide à boire parce qu'il est de mes disciples, je vous le dis en vérité, il ne perdra pas sa récompense. »

Une fois Jésus prit un enfant, le mit près de lui et dit: « Quiconque recoit cet enfant en mon nom me reçoit, et quiconque me reçoit, reçoit Celui qui m'a envoyé. Car celui qui est le plus petit entre vous est le plus grand. »

Les intérêts et la place du pauvre trouvèrent leur glorification. Jésus s'adressa en ces termes à quelqu'un qui l'avait convié : « Lorsque vous donnerez à dîner ou à souper, n'appelez ni vos amis, ni vos frères, ni vos parents, ni vos voisins riches, de peur que peut-être ils ne vous convient à leur tour, et ne vous rendent ce qu'ils auront reçu de vous. Mais, lorsque vous faites un festin, appelez-y les pauvres, les débiles, les boiteux, les aveugles : et vous serez heureux de ce qu'ils n'ont rien à vous rendre, car ce vous sera rendu dans la résurrection des justes. »

Voici le sort que Jésus annonce à ceux qui auront observé ou négligé les préceptes de l'hospitalité :

« Quand le Fils de l'homme viendra dans sa majesté, avec tous les anges, alors il s'assoira sur le trône de majesté. Et toutes les nations seront rassemblées devant lui, et il séparera les uns d'avec les autres, comme le pasteur sépare les brebis d'avec les boucs ; et il placera les brebis à sa droite, les boucs à sa gauche. Alors le roi dira à ceux qui sont à sa droite : Venez, bénis de mon Père ; possédez le royaume préparé pour vous dès l'origine du monde. Car j'ai eu faim, et vous m'avez donné à manger ; j'ai eu soif, et vous m'avez donné à boire ; j'étais sans asile, et vous m'avez recueilli ; nu, et vous m'avez vêtu ; malade, et vous m'avez visité ; en prison, et vous êtes venus à moi. Alors les justes lui diront : Seigneur, quand est-ce que nous vous avons vu ayant faim, et que nous vous avons rassasié ; ayant soif, et que nous vous avons donné à boire ? quand est-ce que nous vous avons vu sans asile, et que nous vous avons recueilli ; nu, et que nous vous avons vêtu ? et quand est-ce que nous vous avons vu malade ou en prison, et que nous sommes venus à vous ? Et le roi leur répondra : En vérité, je vous le dis, chaque fois que vous l'avez fait à l'un des plus petits d'entre mes frères, vous me l'avez fait à moi. Alors à ceux aussi qui seront à sa gauche il dira : Retirez-vous de moi, maudits, et allez au feu éternel, préparé pour le diable et ses anges. Car j'ai eu faim, et vous ne m'avez point donné à manger ; j'ai eu soif, et vous ne m'avez point recueilli ; nu, et vous ne m'avez point vêtu ; malade, en prison, et vous ne m'avez point visité. Alors, eux aussi lui diront : Seigneur, quand est-ce que nous vous avons vu ayant faim, ou soif, ou sans asile, ou nu, ou malade, ou en prison, et que nous ne vous avons point assisté ? Mais il leur répondra : En vérité, je vous le dis, chaque fois que vous ne l'avez point fait à l'un de ces plus petits, à moi aussi vous ne l'avez point fait. Et ceux-ci s'en iront à l'éternel supplice, et les justes dans la vie éternelle. »

En consacrant ainsi les droits des pauvres, Jésus n'oublia pas leurs devoirs, et ne manqua pas de con-

damner les abus de l'hospitalité. C'est ce qu'atteste la parabole où le roi, ayant puni ceux qu'il avait invités aux noces de son fils et qui ne sont pas venus, dit ensuite à ses serviteurs : « Les noces sont prêtes, mais ceux qui étaient conviés n'en étaient pas dignes. Allez donc à l'issue des chemins, et tous ceux que vous trouverez, appelez-les aux noces. » Les serviteurs s'étant dispersés sur les chemins, rassemblèrent tous ceux qu'ils trouvèrent, bons et mauvais; et la salle des noces fut remplie de convives. Le roi entra pour voir ceux qui étaient à table, et ayant vu un homme qui n'était point vêtu de la robe nuptiale, il lui dit : « Mon ami, comment êtes-vous entré ici sans avoir la robe nuptiale? » Et cet homme resta muet. Alors le roi dit à ses serviteurs : « Liez-lui les pieds et les mains, et jetez-le dans les ténèbres extérieures; là seront les pleurs et le grincement de dents. » Pour comprendre la négligence et la punition de ce pauvre, il faut se rappeler qu'en Orient les rois n'invitaient personne à manger sans envoyer d'avance les vêtements dont on devait être vêtu pour paraître en leur présence et prendre place à leur table.

VI

C'est le moment d'aborder les devoirs de l'hospitalité.

L'indifférence sur la nourriture est le premier précepte de la table, comme nous l'avons vu; saint François de Sales le commentera plus tard.

Le miracle de Jésus aux noces de Cana, ses deux multiplications de pains et de poissons, sa bénédiction des pêches des apôtres consacrent les présents de table.

Sauf cette attention, la conduite de l'hôte doit être une politesse toute passive, qui se prête à tous les égards qu'on lui témoigne, qui ferme les yeux sur toutes les déférences sur lesquelles il compte et qu'on néglige.

« Des Pharisiens et plusieurs Scribes, raconte saint Marc, s'assemblèrent près de Jésus ; et ayant vu quelques-uns de ses disciples manger avec des mains impures, c'est-à-dire non lavées, ils les en blâmèrent. Car les Pharisiens et tous les Juifs ne mangent point sans s'être souvent lavé les mains, suivant en cela la tradition des anciens ; et lorsqu'ils reviennent du marché, ils ne mangent point non plus sans s'être purifiés, et ils pratiquent encore beaucoup d'autres observations traditionnelles, la purification des coupes, des vases de terre, d'airain, et des lits. Les Pharisiens donc et les Scribes l'interrogeaient : Pourquoi vos disciples ne gardent-ils point les traditions des anciens, mais mangent avec des mains impures ? »

Les ablutions n'étaient qu'un usage dont les Pharisiens se rendaient les esclaves ; il n'est point prouvé que les Apôtres les eussent refusées.

Pareille chose arriva à Jésus lorsqu'il accepta l'invitation d'un Pharisien. « Celui-ci se prit à penser en lui-même, se demandant pourquoi il ne s'était point lavé avant le repas. »

Jésus ne demandait rien, mais se prêtait à l'empressement de tous ceux qui lui donnaient l'hospitalité.

« Un jour, raconte saint Luc, il entra dans un village, et une femme, nommée Marthe, le reçut en sa maison. Elle avait une sœur, nommée Marie, laquelle, assise aux pieds du Seigneur, écoutait sa parole. Cependant, Marthe s'occupait avec empressement de toute sorte de soins ; et, s'arrêtant devant Jésus, elle lui dit : Seigneur, ne voyez-vous point que ma sœur me laisse tout faire seule ? Dites-lui donc qu'elle m'aide. Le Seigneur répondant, lui dit : Marthe, Marthe, vous vous

inquiétez et vous troublez de beaucoup de choses. Or, une seule chose est nécessaire : Marie a choisi la meilleure part, qui ne lui sera point ôtée. »

« Un Pharisien, raconte encore saint Luc, le pria de manger avec lui : et étant entré dans la maison du Pharisien, il se mit à table. Et voilà qu'une femme de la ville, qui vivait dans le péché, ayant su qu'il était à table dans la maison du Pharisien, apporta un vase d'albâtre plein de parfum : et se tenant derrière lui à ses pieds, elle commença à les arroser de ses larmes; et les essuyant avec ses cheveux, elle les baisait et les oignait de parfum. Ce que voyant, le Pharisien qui l'avait invité dit en lui-même : Si celui-ci était prophète, il saurait quelle est celle qui le touche, et que c'est une pécheresse. Alors Jésus lui dit : Simon, j'ai quelque chose à vous dire. Il répondit : Maître, dites. Et se tournant vers la femme, Jésus dit à Simon : Voyez-vous cette femme? Je suis entré dans votre maison, et vous ne m'avez point donné d'eau pour laver mes pieds ; mais elle, elle les a arrosés de ses larmes, et les a essuyés avec ses cheveux. Vous ne m'avez point donné de baiser; mais elle, depuis qu'elle est entrée, elle n'a point cessé de me baiser les pieds. Vous n'avez point versé de parfum sur ma tête ; mais elle, elle a répandu des parfums sur mes pieds. C'est pourquoi je vous dis : Beaucoup de péchés lui sont remis, parce qu'elle a beaucoup aimé. Et il dit à cette femme : Vos péchés vous sont remis. Votre foi vous a sauvée ; allez en paix. »

Plus tard, Jésus étant à Béthanie, dans la maison de Simon le lépreux, on lui prépara à souper. Marthe servait, et Lazare, qu'il avait ressuscité, était un de ceux qui étaient à table avec lui. Marie, sœur de Lazare, vint avec un vase d'albâtre plein de parfum de nard précieux, s'approcha, et, ayant rompu le vase, elle répandit le parfum sur la tête de Jésus, qui était à table, et elle oignit ses pieds, et les essuya avec ses cheveux. Et toute la maison fut remplie de l'odeur du parfum. Ce

que voyant, ses disciples s'en indignèrent en eux-mêmes et dirent : A quoi bon perdre ce parfum ? On aurait pu vendre ce parfum une grosse somme d'argent et la donner aux pauvres. Et ils se courrouçaient. Un de ses disciples, Judas Iscariote, qui devait le trahir, dit : Pourquoi n'a-t-on pas vendu ce parfum trois cents deniers (240 fr.), qu'on aurait donnés aux pauvres ? Il dit cela, non qu'il se souciât des pauvres, mais parce qu'il était voleur, et qu'ayant la bourse, il portait ce qu'on mettait dedans. Jésus dit donc : Laissez-la ; pourquoi la blâmez-vous? Ce qu'elle a fait est bien fait : car vous aurez toujours parmi vous des pauvres, et vous pourrez leur faire du bien quand vous voudrez ; mais moi, vous ne m'aurez pas toujours. Elle a d'avance répandu ce parfum sur mon corps pour ma sépulture. Ce que celle-ci pouvait, elle l'a fait. En vérité, je vous le dis, partout où sera prêché cet Évangile, dans le monde entier, on racontera ce qu'elle a fait, et elle en sera louée. »

Au moment d'instituer l'Eucharistie, « Jésus se leva de table, rapporte saint Jean, ôta ses vêtements, et, ayant pris un linge, il se ceignit. Ensuite il mit de l'eau dans un bassin, et commença à laver les pieds de ses disciples, et à les essuyer avec le linge dont il était ceint. Il vint donc à Simon Pierre, et Pierre lui dit : Vous, Seigneur, vous me lavez les pieds ! Jésus lui répondit : Ce que je fais, tu ne le sais pas maintenant, mais tu le sauras ensuite. Pierre lui dit : Jamais vous ne me laverez les pieds. Jésus lui répondit : Si je ne te lave, tu n'auras point de part avec moi. Simon Pierre lui dit : Seigneur, non-seulement les pieds, mais encore les mains et la tête. Jésus lui dit : Celui qui est déjà lavé, n'a besoin que de laver ses pieds pour être entièrement pur : et vous êtes purs, mais non pas tous. Après qu'il leur eût lavé les pieds, et qu'il eût repris ses vêtements, s'étant remis à table, il leur dit : Savez-vous ce que je vous ai fait ? Vous m'appelez Maître et Seigneur, vous devez vous laver les pieds les uns aux autres. Car je

vous ai donné l'exemple, afin que, comme je vous ai fait, vous fassiez aussi. En vérité, en vérité, je vous le dis : le serviteur n'est pas plus grand que son maître, ni l'apôtre plus grand que celui qui l'a envoyé. »

Nous avons vu Jésus, pour les deux multiplications de pains et de poissons, tout prévenir, pourvoir à tout, se préoccuper de la disposition des places, bénir lui-même les pains et partager les poissons pour les faire distribuer par ses apôtres.

Nous l'avons vu pareillement, après la seconde pêche miraculeuse de Pierre, inviter les apôtres à se mettre à table, prendre le pain et des poissons, et les servir lui-même.

Pendant qu'il était à table à Emmaüs avec les deux disciples qui l'avaient pressé de rester avec eux, il prit du pain, le bénit, et l'ayant rompu, il le leur donna. Et leurs yeux s'ouvrirent, et ils le reconnurent. Et se levant à l'heure même, ils retournèrent à Jérusalem, et ils trouvèrent les onze, et ceux qui étaient avec eux, assemblés, et disant : Le Seigneur est vraiment ressuscité, et il est apparu à Simon. Et eux racontèrent comment ils l'avaient reconnu dans la fraction du pain.

La préférence que Jésus donna à Marie sur Marthe indique combien l'empressement personnel du maître l'emporte sur les soins matériels de l'hospitalité.

En lavant les pieds à ses apôtres, Jésus s'abaissait au rôle des esclaves, et prouvait que l'attention d'un maître n'a point de bornes. Il distinguait néanmoins les rangs.

Pendant le souper où il institua l'Eucharistie, Pierre occupait la première place d'honneur près de lui ; la seconde appartint à Jean, le disciple qu'il aimait le plus.

« Le premier jour des azymes, où il était nécessaire d'immoler la Pâque, arriva.

» Les disciples venant à Jésus, lui dirent : Où voulez-

vous que nous allions vous préparer ce qu'il faut pour manger la Pâque?

» Et il envoya Pierre et Jean, disant : Allez et préparez-nous ce qu'il faut pour manger la Pâque. Ils lui dirent : Où voulez-vous que nous le préparions?

» Jésus leur répondit : Allez dans la ville, vous rencontrerez un homme portant une cruche d'eau : suivez-le dans la maison où il entrera. Et vous direz au maître de cette maison : Le Maître nous envoie dire : Où est le lieu où je dois manger la Pâque avec mes disciples?

» Et il vous montrera un grand cénacle meublé : préparez-nous là ce qu'il faut.

» S'en allant donc, ils vinrent dans la ville ; ils trouvèrent tout comme il leur avait dit, et ils préparèrent la Pâque.

» Sur le soir, il vint avec les douze. Il se mit à table, et les douze apôtres, avec lui.

» Et il leur dit : J'ai désiré d'un grand désir de manger cette Pâque avec vous avant que je souffre.

» Pendant qu'ils soupaient, il prit du pain, et l'ayant béni, il le rompit et le leur donna, disant : Prenez et mangez ; ceci est mon corps, qui est donné pour vous : faites ceci en mémoire de moi.

» Il prit de même la coupe, après souper, et ayant rendu grâces, la leur donna, en disant : Buvez-en tous ; ceci est mon sang, qui sera répandu pour vous, le sang du Nouveau Testament. Et ils en burent tous.

» Il s'éleva parmi eux une contestation : lequel d'entre eux devait être estimé le plus grand ?

» Mais il leur dit : Que celui de vous qui est le plus grand soit comme le moindre, et celui qui gouverne, comme celui qui sert.

» Car quel est le plus grand, celui qui est assis à table, ou celui qui sert ? n'est-ce pas celui qui est assis à table? Or, moi, je suis au milieu de vous comme celui qui sert. »

La nature de ce travail ne permet pas de s'étendre au

delà de la traduction de Lamennais que nous avons suivie. Pour toutes les objections qui peuvent être soulevées à propos du texte, le lecteur est prié de consulter l'*Histoire de Notre-Seigneur Jésus-Christ, Exposition des saints Évangiles*, par M. l'abbé Darras. Il devra lire aussi les *Méditations* de Bossuet, qu'on peut appeler le dernier mot de son génie, parce que ce sont les confessions de son cœur.

CHAPITRE II

DE L'ÉMINENTE DIGNITÉ DES PAUVRES DANS L'ÉGLISE

I

Quand Sénèque s'avisa de recommander le malheureux comme une chose sacrée, *res sacra miser*, sa voix ne trouva point d'écho. Virgile avait donné le dernier mot du paganisme sur la pauvreté, en la qualifiant de honteuse : *turpis egestas*.

De toutes les révolutions opérées par le Christianisme, l'une des plus admirables et des plus singulières, celle qui excitait le plus l'étonnement et la jalousie de l'empereur Julien, c'est le nouvel état des pauvres, que Bossuet a si nettement et si éloquemment défini et glorifié dans son *Sermon sur l'éminente dignité des pauvres dans l'Église*.

En élargissant le cercle des devoirs, le Christianisme n'a pas méconnu les droits; il les a définis, fixés et limités. Les pouvoirs du maître, du père, de l'époux, ont connu leur origine et leur fin. Toute propriété a été respectée ; toute acquisition illégale, déloyale, immorale, a dû retourner ou au fisc ou aux personnes lésées, ou être distribuée aux pauvres.

Aussi le détachement le plus absolu a-t-il pu se concilier avec l'usage de toutes les dignités et des plus grandes richesses. Tertullien ne croyait pas que les dominateurs du monde pussent même devenir chrétiens, et voilà que l'Église compte au nombre de ses Saints les empereurs Charlemagne et Henri II; Étienne et Ladislas, rois de Hongrie; Éric, roi de Suède; Canut IV, roi de Danemark; Olaüs, roi de Norwége; Ferdinand III, roi d'Espagne; Louis IX, roi de France; Herménigilde, roi des Wisigoths; Élesban, roi d'Éthiopie; Sigismond et Gontran, rois de Bourgogne; Édouard II, Edmond, Ethelbert, Richard, Wistan, Lucius, Edwin, Oswald, Sebbi, Oswein, rois en Angleterre; Judicaël, roi de Domnonée en Bretagne; Sigebert et Dagobert II, rois d'Austrasie; Wenceslas I, duc de Bohême; Léopold d'Autriche, fils de Léopold dit le Bel, cinquième marquis d'Autriche; Humbert III, duc de Savoie, et le Bienheureux Amédée VIII, troisième duc de Savoie. Il y a beaucoup plus d'impératrices et de reines qui ont mérité les honneurs de la canonisation. Quant aux princes et aux princesses, la liste en serait infinie. Lorsqu'on jette un coup d'œil sur la *Vie des Saints*, on est étonné de voir que le plus grand nombre provient des premières classes de la société.

Il y a des conditions qui n'ont point fourni leur contingent. Aussi la plupart des corporations ont-elles pour patrons des personnages qui sont tout à fait étrangers aux arts et métiers. Et cette remarque est même applicable au clergé, soit séculier, soit régulier. Dans les couvents, les fondateurs, les réformateurs et les plus scrupuleux observateurs de la règle appartiennent généralement aux familles nobles, riches ou aisées plutôt qu'au tiers état. Le tableau des saints pontifes l'emporte tellement sur celui des saints prêtres que la disproportion est presque comique. L'auréole brille sur la tête de soixante-dix papes et les curés de campagne ne l'ont guère obtenue que de la bienveillante imagination de Balzac.

La résignation serait-elle plus difficile que le détache-

ment? La satiété suit de près la jouissance, mais la privation engendre et entretient le feu perpétuel du désir. Le monde a été tellement retourné qu'au point de vue religieux le nombre des mauvais pauvres paraît dépasser celui des mauvais riches. Il est certain que dans une classification de saints par conditions, le petit nombre des élus serait représenté par les domestiques et les indigents, les deux catégories de la société moderne pour lesquelles le Christianisme a été le plus utile et le plus prodigue.

Le Christianisme obtint plus que le détachement des richesses : il fit de la pauvreté l'un des vœux de religion. Et cette pauvreté volontaire eut pour objet de soulager la pauvreté involontaire. Sainte Fabiola fut la première personne qui établit un hôpital à Rome. L'exemple une fois donné, les hôpitaux se multiplièrent dans tous les endroits où la religion se propagea. Des ordres se fondèrent, et leur unique ambition était de soigner les malades et de soulager toutes les plaies de la misère. Il n'y a pas un besoin de l'humanité auquel il ne fut pourvu avec grandeur et délicatesse. On dirait que le riche ne vit que pour remplacer le pauvre.

Aumônes, asiles, hôpitaux, les pauvres obtiennent tout. Quand il n'y a rien à donner, l'Église sait faire le sacrifice de tous les objets les plus respectables. Dans sa jeunesse, saint Grégoire le Grand, se trouvant dans l'impossibilité de faire l'aumône à un pauvre, lui céda généreusement l'écuelle d'argent dans laquelle sa mère lui envoyait des légumes au monastère où il demeurait. Pour racheter un captif, saint Césaire, archevêque d'Arles, laissa vendre son aube du jour de Pâques et la chape dont il se servait aux processions. Saint Ambroise vendit ses vases sacrés pour le même motif. Dans des moments de disette, saint Landry, évêque de Paris, et saint Cyrille, patriarche de Jérusalem, n'hésitèrent pas à vendre les vases sacrés de leur église. Saint Odilon crut ne pas devoir réserver, dans une vente du même

genre, la couronne impériale de l'empereur Henri II. Saint Hugues, évêque de Grenoble, se défit aussi volontiers de son anneau pastoral que de son calice d'or. Saint François de Sales donna une fois toute l'argenterie de sa chapelle; son anneau pastoral était presque toujours en gage. Saint Exupère, évêque de Toulouse, se dépouilla si bien de tout ce qu'il y avait d'or et d'argent dans sa cathédrale, qu'il ne lui resta plus qu'un panier d'osier pour mettre l'hostie. Jeune étudiant à Palencia, saint Dominique n'hésita pas un instant à vendre, pendant une famine, ses vêtements et ses livres annotés de sa main.

Les attentions les plus délicates répondaient à la grandeur des sacrifices. Le Jeudi-Saint, sainte Élisabeth, reine de Portugal, lavait et baisait les pieds à treize pauvres femmes; tous les vendredis de carême, elle s'imposait le même devoir envers treize pauvres.

Tous les samedis, l'impératrice sainte Mathilde préparait des bains aux pauvres. Tous les jeudis, sainte Brigitte et saint André Corsini, évêque de Fiésole, lavaient les pieds aux pauvres. Tous les samedis, saint Louis en réunissait une troupe dans un lieu secret, pour leur laver, essuyer et baiser humblement les pieds. Aux grandes fêtes de Notre-Seigneur, à celles des Apôtres et tous les jours de carême, saint Fulcan, évêque de Lodève, lavait les pieds à douze pauvres.

Tous les jours, le cardinal saint Pierre Damien lavait les pieds à douze pauvres, qu'il choisissait sur la multitude de ceux qu'il secourait. Tous les jours aussi, saint Gérard, abbé, lavait les pieds à trois pauvres seulement; mais il les essuyait et les baisait avec dévotion et humilité. Saint Grégoire X ne passait pas de jour sans laver les pieds à plusieurs pauvres. De même saint Anschaire, archevêque de Hambourg. Saint Thomas Becket, archevêque de Cantorbéry, commençait sa journée par le lavement des pieds de treize pauvres.

II

« Saint Grégoire le Grand ajouta sept diaconies aux sept anciennes, dit Mgr Gerbet dans son admirable *Esquisse de Rome chrétienne*. Les édifices appelés diaconies se composaient d'une église et d'une maison. L'église avait un portique sous lequel les indigents se rassemblaient pour participer à la distribution des secours. Les portiques des diaconies étaient les *forum* de la charité. » Les confréries de charité entraient dans tous les détails qui échappaient, soit aux maisons, soit aux œuvres instituées pour la masse des pauvres.

La charité individuelle offre sans cesse des merveilles sans nombre.

Avant de renoncer au monde, saint François d'Assise assistait les pauvres, les soulageait, les nettoyait, les déchaussait et les couchait ; il leur donnait jusqu'à ses habits. Saint Liguori resta quelque temps les jambes nues, parce qu'il abandonna à un pauvre l'unique culotte qu'il possédait.

Le bienheureux Amédée VIII portait continuellement une bourse pleine de pièces d'argent, afin de faire lui-même l'aumône à tous ceux qui s'adresseraient à lui.

Saint Thomas de Villeneuve, archevêque de Valence, avait une liste de tous les pauvres honteux, afin de les soulager et de les visiter.

Saint Grégoire le Grand avait écrit sur un registre les noms des pauvres de Rome, de ses faubourgs et des lieux voisins, et il leur faisait l'aumône à tous, selon leur qualité et leur nécessité.

A peine intronisé sur la chaire de saint Pierre, saint Pie V se fit apporter le tableau de tous les pauvres de

Rome, afin de leur faire régulièrement la charité, une fois par semaine.

Aussi, comme on reçoit ces pauvres recherchés avec tant de zèle! Dans la première Epître de saint Pierre, on lit : « Exercez entre vous l'hospitalité sans murmure. » Saint Paul est plus explicite quand il écrit aux Hébreux : « Ne négligez pas l'hospitalité : car, par elle, quelques-uns ont reçu des anges sans les connaître. » Dans une homélie, saint Jean Chrysostome commente ainsi ces conseils : « Il faut recevoir les étrangers avec empressement, avec joie et libéralité. Ayez dans votre maison une chambre pour recevoir Jésus-Christ quand il viendra. Dites : « Voici la petite chambre que je réserve à mon divin Maître; il ne la méprisera pas, quelque pauvre qu'elle soit. » Oui, Jésus est dans la rue sous la figure d'un étranger qui arrive. Il est nuit; il demande un logement, un misérable abri : ne le lui refusez pas, gardez-vous d'être cruel et inhumain.»

Saint Wollfgand, évêque de Ratisbonne, regardait les pauvres comme ses maîtres et ses frères, et voulait qu'ils fussent traités en cette qualité. Charlemagne donnait aussi le titre de maîtres aux pauvres qu'il admettait dans son palais. Saint Jean, surnommé l'Aumônier à cause de ses immenses charités, appelait les pauvres ses seigneurs, malgré sa dignité de patriarche de Jérusalem. Saint Nicolas de Tolentino baisait les pieds et les mains de ceux qui venaient demander l'aumône à la porte de son couvent. A Jérusalem, saint Jérôme allait visiter les pèlerins à l'hôpital; il les servait à table et leur lavait les pieds, non-seulement à eux, mais aussi à leurs chameaux. L'impératrice Jeanne d'Albert de Bavière, femme de l'empereur Wenceslas, servait aussi et soignait les pauvres de ses propres mains. Sainte Élisabeth, reine de Portugal, se rendait à l'hôpital pour soigner les pauvres; elle faisait leur lit, leur préparait les viandes à la cuisine et remplissait les emplois les plus vils. Sainte Radegonde n'était pas moins assidue

dans les hôpitaux; elle y pansait les plaies et nettoyait les ordures; elle ne trouvait pas de plus noble occupation que de passer son temps au milieu des haillons et des maladies.

Le nombre des pauvres augmentait la charité, au lieu de la fatiguer et de l'éteindre, de sorte que les ressources suffisaient presque toujours aux besoins. Pendant une famine, Raban Maur, archevêque de Mayence, suffit aux besoins de trois cents pauvres. A Antioche, saint Jean Chrysostome nourrissait trois mille pauvres avec son patrimoine, qui n'était pas considérable. Saint Jean l'Aumônier faisait tous les jours l'aumône à cinq cents pauvres. Les trois mois qui precèdent la moisson et qui sont affreux pour ce pays, saint Pierre, archevêque de Tarantaise, tenait table ouverte pour tous ceux qui se présentaient, et il leur faisait distribuer chaque jour un pain et du potage. Tous les mercredis et vendredis de l'année, Dom Barthélemy des Martyrs, archevêque de Brague, accordait un secours d'argent à plus de mille indigents, qui attendaient à la porte de son palais. Pendant une famine, qui dura sept ans, on sonnait tous les jours une cloche au moment de son dîner : à cette heure il y avait ou de la monnaie, ou pain, viande et potage, pour tous ceux qui venaient demander. Saint Thomas de Villeneuve recevait habituellement quatre ou cinq cents pauvres, auxquels il offrait à manger dans son palais.

Les jours de deuil, comme les jours de fêtes, on ne comptait plus avec les pauvres qu'on traitait. Après la mort de sa femme, nommée Pauline, laquelle était fille de sainte Paule, Pammachius, ami de saint Paulin, donna, dans la basilique vaticane, un repas à tous les pauvres de Rome. Le jour de son installation comme archevêque de Rouen, saint Ansbert prit à cœur de réunir dans un banquet tous les assistants, les riches comme les pauvres; il ordonna de dresser deux tables : il fit asseoir à l'une tous les nobles, chacun selon son

rang; mais il se plaça à la table des pauvres. Quand il transféra les reliques de saint Ouen à l'abbaye de Saint-Pierre, laquelle a depuis conservé le nom de ce pontife, il eut la même idée et l'exécuta, avec cette différence que cette fois il servit les pauvres de ses propres mains.

Une fois que la table des pauvres fut imaginée, il y eut bien des maisons où elle fut servie régulièrement tous les jours, ou du moins très-fréquemment.

Aux fêtes de Notre-Seigneur, à celles des Apôtres et pendant tout le Carême, saint Fulcau, évêque de Lodève, servait lui-même à table les douze pauvres dont il avait lavé les pieds.

A peine saint Pierre Damien eut-il quelque chose, qu'il se plut à traiter les pauvres ; évêque et cardinal, il faisait dresser des tables pour donner à manger aux indigents qui se présentaient.

Saint Taraise, patriarche de Constantinople, aimait traiter les pauvres.

A Rome, on vénère encore dans l'Église Sainte-Praxède la table sur laquelle le cardinal-archevêque de Milan, saint Charles-Borromée, servait les pauvres.

Il arrivait très-souvent au bienheureux Amédée d'en traiter une multitude, et à saint Stanislas, évêque de Cracovie, d'en servir à table.

Saint Julien, évêque de Cuença, et saint Léon IX, lorsqu'il était évêque de Toul, avaient coutume de donner tous les jours à dîner à plusieurs pauvres. De même, tous les jours aussi, sainte Brigitte en nourrissait douze, et saint Louis, évêque, vingt-cinq.

Saint Udalric, évêque d'Augsbourg, avait la même coutume pour un grand nombre de pauvres, de malades, d'estropiés, et il ne mangeait point qu'ils ne fussent servis. Il en était de même de saint Anselme, archevêque de Hambourg.

Évêque de Noyon, saint Éloi avait un endroit particulier pour recevoir les pauvres par troupes, et leur donner à boire et à manger.

Saint Yves avait une table ouverte pour eux; il recevait aussi bien ceux qui prévenaient que ceux qui acceptaient son invitation.

Saint Gérauld, comte d'Aurillac, avait toujours à côté de sa table une autre table réservée aux pauvres. Euphémien, père de saint Alexis, dressait tous les jours trois tables pour les veuves, les orphelins, les malades et les pauvres.

Sainte Élisabeth, reine de Portugal, se plaisait à donner à manger à des enfants et à des religieuses.

Sainte Marguerite, reine d'Écosse, ne se mettait jamais à table sans avoir fait manger neuf petits orphelins et vingt-quatre grands pauvres; souvent, avec l'agrément du roi, elle en faisait venir trois cents, qu'ils servaient tous deux avant leur propre repas.

Sainte Isabelle, sœur de saint Louis, faisait tous les jours entrer quantité de pauvres dans sa chambre avant son dîner, et les servait à table, après leur avoir fait l'aumône.

Dans sa jeunesse, sainte Radegonde assemblait et traitait souvent, après les avoir nettoyés et lavés, des compagnies de petits mendiants; plus tard, lorsqu'elle eût renoncé au monde, elle prit à cœur d'avoir tous les jours, pour les pauvres, une table ouverte, dont elle ne manquait pas de faire les honneurs, excepté le dimanche, où ses occupations la forçaient de se faire remplacer par des religieuses.

L'impératrice sainte Mathilde regardait les pauvres comme ses enfants, et leur donnait à manger deux fois par jour.

Saint Thomas, archevêque de Cantorbéry, servait trois fois par jour la table des pauvres : aux deux premiers repas il en recevait treize, et au dernier une centaine. Il servait lui-même le déjeuner; ses aumôniers le remplaçaient au dîner et au souper.

Ordinairement, saint Louis donnait à dîner et à souper dans son palais à cent vingt pauvres; aux vigiles

et aux jours de fêtes, il grossissait ce nombre jusqu'à deux cents, les servant lui-même fort souvent, avant de se mettre à table.

Charlemagne ne passait pas de jour sans avoir, près de sa table, des tables plus basses, où l'on servait à manger à une multitude de pauvres.

III

La charité, qui créa la table des pauvres, fut assez ingénieuse et assez puissante pour leur trouver place à côté du maître, et les mettre sur le même pied que les convives les plus considérables.

« Saint Grégoire le Grand donnait chaque jour, dit Mgr Gerbet, un repas à douze pauvres dans son couvent de Cœlius. La table consacrée à ce repas évangélique se voit encore dans la partie du monastère qui garde le nom de *Triclinium*, ou salle à manger des pauvres. Lorsque saint Grégoire eut été promu à la Papauté, il régla que le palais pontifical aurait une salle du même genre. Cet usage, interrompu je ne sais à quelle époque, avait été rétabli par Léon XII. » Heureusement la *Chronologie septennaire* de Palma-Cayet nous fournit, en 1600 sur Clément VIII, quelques lignes qui interrompent la prescription ici regrettée : « Il avoit un ordinaire, et l'a toujours entretenu, de servir les pauvres ; et par exprès on lui en présentoit toujours avant que de s'asseoir à table un certain nombre, auxquels il bailloit à laver, et puis iceux ayant mangé, il leur présentoit à boire pour la première fois, et après cela il s'asseoit. » Quant à saint Grégoire, il avait l'habitude de faire manger quelques mendiants à table à côté de lui ; un jour il voulut en avoir une

douzaine. Outre cet ordinaire, il envoyait tous les jours quelque plat de sa table à des malades ou à des pauvres honteux. Il lui arriva une fois de présenter l'aiguière et le bassin à un pèlerin pour le lavement avant le repas.

Suivant la tradition, Dieu récompensa et glorifia la charité de l'illustre pontife en envoyant un ange se mêler, sous la figure d'un jeune homme, aux douze pauvres habituellement traités à la même table.

C'est pour consacrer ce miracle que s'élève toujours à treize le nombre des prêtres, de différentes nations, auxquels le Souverain-Pontife a l'habitude, le Jeudi-Saint, de laver les pieds, puis de servir lui-même à table un festin où les fleurs les plus odoriférantes et les plus belles et les pièces d'orfèverie les plus riches du Vatican sont employées à rappeler la magnificence de la *Cène*.

Romain Lecapène, empereur de Constantinople, faisait tous les jours manger à sa table trois pauvres, auxquels il distribuait une aumône.

Saint Jean de Kentin, ayant rencontré un pauvre étendu sur la neige, presque nu et mourant, lui donna ses habits et l'emmena manger avec lui. En mémoire de ce trait de charité, chaque professeur de Varsovie était autrefois obligé, une fois par an, de faire dîner un pauvre avec lui.

Saint Gérard, évêque de Toul, cherchait les pauvres et les conduisait dans son palais pour les faire asseoir à table.

Saint Wollfgand ne mangeait presque jamais sans en avoir quelques-uns à ses côtés; il choisissait les plus malheureux de ceux qui se trouvaient à la porte de son palais. Il en était de même du bienheureux Jean de Montmirel, de Raban Maur, archevêque de Mayence, de saint Thomas de Cantorbéry, de sainte Hedwig et de sainte Élisabeth de Hongrie.

Saint Pierre, archevèque de Tarentaise, avait une

table qui servait plus aux pauvres qu'à lui ; et, comme il les faisait servir les premiers sans vouloir qu'on éconduisît personne, il lui arrivait souvent de n'avoir plus rien pour lui.

Saint Louis ne prenait point de repas qu'il n'eût à ses côtés trois pauvres vieillards ou estropiés.

Chaque jour saint Éloi, évêque de Noyon, admettait à sa propre table douze pauvres; on en voyait treize à celle de saint Godefroy, évêque d'Amiens; on en comptait tantôt trente, tantôt quarante et jusqu'à soixante à celle de saint Laurent, archevêque de Dublin.

Les voyages ne changeaient rien aux habitudes.

Dans ses pèlerinages, sainte Brigitte mangeait avec les pauvres. Dans son exil, saint Thomas de Cantorbéry voulut toujours en avoir à sa table. En quelque lieu qu'elle allât, sainte Hedwig était accompagnée de treize pauvres infirmes, qu'elle nourrissait ; elle les faisait conduire sur des chariots, et son premier soin, dès qu'elle descendait dans une maison, était de se préoccuper de leurs fatigues et de leurs besoins, et de leur servir les viandes les plus délicates qu'on lui avait préparées, ne réservant pour elle que des légumes. Dans ses voyages, saint Éloi envoyait chercher des pauvres malades et des pèlerins pour partager son repas; il allait souvent au-devant d'eux, pour les recevoir et leur témoigner plus d'amitié ; si les malades ne pouvaient pas marcher, il les faisait apporter et soignait leurs plaies ; comme il ne vivait que de pain et d'eau, il leur distribuait le vin et les viandes qu'on servait.

On ne lésinait pas avec les pauvres qu'on recherchait avec tant de zèle et qu'on accueillait avec tant d'égards. Saint Éloi traita toujours les pauvres splendidement, leur donnant et bon vin et des viandes excellentes. Saint Taraise, patriarche de Constantinople, en usait de même. Saint Louis offrait à ses pauvres vin, pain, viande ou poisson de bonne qualité ; quant à ceux qu'il admettait à sa propre table, il ne manquait jamais de leur pré-

senter ce qu'il y avait de meilleur. Sainte Radegonde soignait son potage et assaisonnait habilement ses viandes pour les pauvres. Sainte Marguerite, reine d'Écosse, les régalait des viandes les plus délicates, et sainte Mathilde, impératrice, des mets les plus recherchés. Frère Nicolas Sage leur préparait à manger, comme s'il eût eu des princes à satisfaire. La Vénérable Louise de Marillac, veuve Legras, établit pour eux et à leur profit une fabrique de gelées. Quand Madame de Maintenon descendait dans leurs cabanes, c'était pour les mettre à même de faire un repas copieux qui suspendit leurs maux. Les fêtes de la Vierge, le bienheureux Pierre Claver, apôtre des nègres, donnait aux pauvres un festin auquel il prenait part, et, pendant tout le temps que durait le repas, il faisait faire de la musique.

IV

L'amour-propre des pauvres n'était pas moins ménagé que n'était satisfait leur appetit.

Ce n'était qu'après avoir fait manger ou servi eux-mêmes les pauvres, que se mettaient à table saint Grégoire le Grand, Clément VIII, le roi saint Louis, saint Udalric, sainte Hedwig, sainte Marguerite, saint Pierre archevêque, sainte Isabelle, Raban Maur.

Avant de faire asseoir les pauvres à table, saint Stanislas leur lavait les pieds, et sainte Hedwig, les mains comme les pieds. Mais c'était un soin quotidien pour saint Léon IX, lorsqu'il était évêque de Toul, saint Uldaric, saint Gérard, saint Jérôme, sainte Marguerite, saint Godefroy. Pour saint Éloi, il lavait tout, mains, pieds, visage, quelque sales et crasseux qu'ils fussent.

Saint Gérault, saint Stanislas, saint Ansbert, saint

Louis, ne servaient eux-mêmes les pauvres à table que quelquefois. Mais saint Léon IX, saint Pierre Damien, saint Thomas de Cantorbéry, sainte Brigitte, saint Éloi, sainte Isabelle, sainte Radegonde, saint Taraise, saint Godefroy, saint Jérôme, le faisaient toujours.

Cardinal et évêque d'Ostie, saint Pierre Damien n'avait pour plat habituel que le bassin dans lequel il lavait tous les jours les pieds aux pauvres. Sainte Élisabeth de Hongrie faisait manger les pauvres dans sa propre assiette, et sainte Hedwig ne buvait qu'après que le plus malade et le plus dégoûtant de ses convives s'était servi de sa coupe.

Le bienheureux Jean de Montmirel se servait à sa table des mets d'un hôpital. Saint Éloi mangeait quelquefois le reste de ses pauvres. Saint Louis regardait aussi comme un honneur de se rassasier de la desserte des plats qu'il avait offerts à ses commensaux malades ou estropiés. Saint Anschaire n'avait d'autre ordinaire que le reste de ses pauvres. Sainte Hedwig achetait le pain que les religieuses donnaient aux pauvres, et elle ne le portait à sa bouche qu'après l'avoir baisé comme le mets le plus délicieux de sa table.

Saint Grégoire le Grand servait les pauvres sur une table de marbre : c'est celle dont il a été parlé plus haut.

Saint Éloi faisait asseoir les pauvres sur des siéges honorables.

Pendant que les pauvres mangeaient chez lui, saint Éloi s'asseyait quelquefois sur un petit banc au bout de la table; le plus souvent il se tenait debout, comme devant ses seigneurs et maîtres. Saint Louis, évêque de Toulouse, et sainte Hedwig se mettaient à genoux pour les servir. Sainte Marguerite, reine d'Ecosse, et son époux Malcom servaient dans cette posture jusqu'à trois cents pauvres.

Sainte Hedwig baisait l'endroit où s'étaient assis les pauvres qu'elle avait reçus. Le bienheureux Jean de

Montmirel leur donnait souvent son lit, et il s'endormait à côté d'eux, sur le plancher.

Ce courant de charité était si fort, qu'il entraîna toute la société. Il n'était guère possible d'admettre les pauvres à toutes les tables; on trouva le moyen de les intéresser, pour ainsi dire, à tous les festins : ils y furent représentés par les *pots à aumône.* « C'étaient des vases placés sur la table, dit M. Jérôme Pichon, ou sur un dressoir, et dans lesquels on faisait remettre une portion des mets qu'on avait devant soi, pour être ensuite donnée aux pauvres. C'était la même pensée, éminemment charitable et chrétienne, qui faisait donner aux pauvres la première part du gâteau des Rois, dite pour ce motif *la part de Dieu.* Les pots à aumône étaient de grande dimension : car on en voit un, en argent, de douze marcs deux onces et demie, prisé quarante francs d'or, dans le compte de la reine Jeanne d'Evreux, en 1372; et un aussi d'argent, du poids de onze marcs, et prisé soixante livres parisis, dans l'inventaire de Richard Pique, archevêque de Reims, mort en 1389. On voit encore dans ce même document *une grande escuelle à aumosne,* et enfin un dressoir pour mettre *la corbeille à l'aumosne.* » Le vase était souvent en vermeil et désigné sous le nom de nef.

Dans toutes les cours, dans toutes les grandes maisons il y avait un aumônier, dont le titre indique suffisamment les fonctions. C'est une des places les plus anciennes. « De toutes les charges de cour qui existaient en Europe aux sixième et septième siècles, dit Mgr Gerbet, celle d'aumônier apostolique et celle de gardien de la bibliothèque pontificale sont, je crois, les seules qui soient restées debout jusqu'à présent, avec leur titre et leurs fonctions primitives. C'est une gloire de l'Église Romaine que, parmi les fonctions établies pour le service des palais dans le monde chrétien, il n'y ait rien de plus ancien et de plus stable que les deux titres qui représentent la charité et la science. » Olivier

de la Marche nous apprend qu'à la table de Charles le Téméraire, duc de Bourgogne, l'amônier devait dire le *Benedicite* et les *Grâces* et lever devant le prince la nef où était l'*aumône*.

Dans son *Introduction à la vie dévote*, saint François de Sales a dit avec raison : « Rendez-vous donc servante des pauvres, soyez leur cuisinière, et à vos propres dépens ; ce service est plus triomphant qu'une royauté. Je ne puis assez admirer l'ardeur avec laquelle cet avis fut pratiqué par saint Louis, l'un des grands rois que le soleil ait vus ; mais je dis grand en toute sorte de grandeur. »

Saint Vincent de Paul allait paraître et laisser à l'Église la Sœur de Charité. Il y a actuellement quinze mille Sœurs qui répondent, par toute la terre, au vœu de saint François de Sales, et justifient l'institution de saint Vincent de Paul.

Ce culte du pauvre a été tellement répandu, qu'on en trouve des traits jusque dans les sectes qui ont le plus affligé l'Église.

Les musulmans les plus rigides avaient blâmé Sultan Mohammed-Khan, vulgairement appelé Mahomet Ier, d'avoir violé le premier les lois somptuaires établies par Mahomet, en se servant de vaisselle d'argent. Ses successeurs, jusqu'au sultan Baiezed II, n'osèrent pas, dans l'espace de soixante ans, imiter son exemple. Pour suivre son penchant pour les arts et céder aux conseils de ses favoris, il avait fait faire un magnifique service de table en or et en argent. Pour se faire pardonner cette innovation et ce luxe, il ne vit pas d'autre moyen que de l'employer au soulagement de l'indigence. Il nourrit dans son palais, pendant trois jours, un grand nombre de pauvres, que l'on servit dans cette belle vaisselle ; une fois cet essai connu, les langues les plus méchantes se turent.

Le culte de la pauvreté était devenu si général qu'il fit donner le nom d'*aumônière* à la bourse qui était le

complément de la toilette pour les deux sexes. Il n'étonnait même plus les païens. Ainsi un prince saxon ne fut point surpris de trouver une table des pauvres dans la salle à manger de Charlemagne; il fut presque scandalisé de la distinction des tables des courtisans et de celle des pauvres. Aussi ne put-il s'empêcher de faire cette représentation à l'empereur : « Comment pouvez-vous ainsi traiter les pauvres, vous Chrétiens, qui croyez que votre Christ est dans le pauvre et que tout ce qu'on lui offre c'est à Dieu que vous le donnez ? »

V

Ce dévouement des Sœurs de Charité, ces fonctions d'Aumônier, cette portion du pauvre, cette table du pauvre, cette place du pauvre à toutes les tables, ce zèle des personnages les plus augustes à traiter le pauvre comme aucun potentat ne le fut jamais, ce culte du pauvre : voilà des spectacles qui terrasseraient d'admiration l'imagination d'un Aristote ou d'un Platon.

Le Christianisme aété assez puissant pour régénérer et agrandir le cœur humain et lui inspirer des abnégations qui étonnent même ses enfants les plus dévots et les plus éclairés.

Il s'agit maintenant de braver la nature humaine en mettant la charité non pas seulement en face de la décrépitude et des haillons, mains devant ce qu'il y a de plus infect et de plus dégoûtant, et même aux prises avec la contagion.

Sainte Fabiola fut la fondatrice du premier hôpital : elle soignait elle-même les malades et leur donnait à manger; elle lavait les plaies les plus dégoûtantes : rien ne la rebutait.

Gales, teignes, plaies, rien n'était capable d'éloigner sainte Radegonde des malades. Elle les peignait, les pansait, renouvelait leurs habits, leur donnait à laver, puis les faisait asseoir à sa table: elle les servait debout à jeun et leur offrait trois plats qu'elle apportait elle-même et dont elle découpait les morceaux; elle versait aussi à boire. Elle ne manquait pas de donner à manger avec une cuiller aux aveugles et aux malades que leurs infirmités mettaient hors d'état de se servir eux-mêmes. Elle consacrait le jeudi et le samedi à ces réceptions.

Le bienheureux Pierre Claver réserva tout son zèle pour les lépreux les plus horribles. Ceux qui n'avaient plus de bras, il les faisait manger; en voyait-il qui étaient dégoûtés, pour les encourager à prendre de la nourriture, il enlevait un morceau de leur plat et le dégustait devant eux. Souvent il leur sacrifiait sa propre portion et se contentait de leurs restes ou de leurs rebuts.

Saint Édouard, roi d'Angleterre, lava les pieds à une femme dont la gorge était rongée d'écrouelles. La fille de sainte Marguerite, Mathilde, épouse de Henri I[er], roi d'Angleterre, fut surprise lavant et baisant les pieds des lépreux.

Avant d'être évêque de Toulouse, saint Louis fit un jour assembler tous les lépreux de Barcelone pour leur laver les pieds et leur servir à manger. Il s'appliqua à laver et servir celui dont la lèpre paraissait la plus horrible.

Un Jeudi Saint, sainte Élisabeth de Hongrie rassembla un grand nombre de lépreux, leur lava les pieds et les mains, se prosterna devant eux et baisa humblement leurs plaies et leurs ulcères.

Tous les Jeudis Saints, sainte Hedwig lavait les pieds aux lépreux.

Tous les Jeudis-Saints saint André de Corsini, évêque de Fiésole, lavait les pieds à tous les pauvres, qu'ils fussent sains ou couverts d'ulcères.

Le vénérable César de Bus s'approchait exprès des malades les plus infects, et demeurait des heures près de leur lit, afin de mortifier son odorat.

Sainte Gudule embrassa un enfant couvert de plaies et d'ulcères, saint Odilon un lépreux, saint Séverin un lépreux extrêmement difforme, et saint Martin de Tours un autre encore plus difforme qui faisait horreur, et cela devant tout le monde. Sainte Odile ne put réprimer un mouvement de répulsion en face d'un lépreux dont l'aspect, les cris, l'odeur étaient horribles; elle le serra dans ses bras en pleurant.

Saint Jean Colombino, ayant apperçu un lépreux tout couvert de plaies, le prit lui-même et le porta à son hôtel, malgré la puanteur, l'horreur de ses plaies et le pus qui en coulait. Il le lava, le pansa et baisa tendrement ses plaies.

Sainte Elisabeth, reine de Portugal, se trouva une fois en présence d'une femme qui avait au pied un ulcère dont la puanteur était insupportable ; elle s'empara immédiatement de ce pied, lava, essuya et pansa l'ulcère, puis le baisa.

Un jour qu'il était à l'abbaye de Royaumont, saint Louis apprit qu'un religieux était tellement couvert de lèpre qu'il en avait les yeux, le nez et les lèvres déjà tout consumés, de sorte qu'on ne voyait presque plus en lui aucune forme de visage. Il voulut le voir et se fit conduire à sa cellule, qui était séparée de celles des autres frères. Il le trouva à table, mangeant avec beaucoup de peine le pauvre dîner qu'on lui avait apprêté. Il se mit incontinent devant lui, et prenant de ses propres mains les morceaux qui étaient dans le plat, il les porta à la bouche. Il se fit apporter les mets qu'on lui avait fait cuire pour son propre repas et les lui servit. Il ne le quitta qu'après l'avoir embrassé affectueusement.

L'impératrice sainte Mathilde appliquait ses mains sur les ulcères et les plaies des malades, et pansait volontiers les maux les plus infects et les plus dégoûtants.

Elle recevait même dans sa chambre des malades de cette nature.

Saint Arnoult, évêque de Metz, recevait les lépreux, les déchaussait, nettoyait leur chaussures. Il prenait soin de les faire manger.

Saint Hugues, évêque de Lincoln, embrassait les lépreux avec autant de cœur qu'il les soulageait. Panser et baiser leurs plaies, c'était la même chose pour saint Jean de Matha et saint Basile le Grand.

Le bienheureux Jean de Montmirel avait une passion pour les lépreux. En ayant rencontré vingt-cinq dans un voyage, il descendit immédiatement de cheval, leur distribua ce qu'il avait d'argent, se prosterna devant eux et leur baisa à tous la main. En véritable amateur, il alla exprès à Provins pour visiter un lépreux, si infect et si horrible que tout le monde le fuyait et l'abandonnait. Quand il pansait les ulcères les plus répugnants, il en approchait la bouche et les narines.

Saint Elzéar, comte d'Arran, donnait tous les jours à dîner à douze pauvres ou lépreux, leur lavait les pieds, quelque infects qu'ils fussent, et les baisait tendrement à la bouche. En entrant dans une maladrerie, il aperçut six lépreux tellement défigurés qu'ils faisaient peine à voir, il courut les baiser affectueusement.

Saint Jeanne-Françoise Frémiot de Chantal soignait, traitait et embrassait avec la même ardeur les lèpres, les ulcères, les chancres. Elle adopta comme un fils un enfant perdu de lèpre et de teigne; elle fit autant d'accueil à une femme dont le visage était dévoré par un chancre.

Sainte Radegonde traitait les lépreux comme ses autres malades. A peine avertie de leur arrivée et de leur nombre, elle préparait des écuelles, des tasses, des couteaux pour chacun d'eux. Elle les introduisait dans la chambre qui leur était affectée. Là elle leur lavait le visage avec de l'eau chaude, pansait et baisait les plaies.

Après ce traitement préliminaire, elle leur servait elle-même à manger.

La première fois que saint François d'Assises rencontra un lépreux, il en eut tant d'horreur qu'il détourna les yeux pour ne pas le voir ; bientôt il eut honte de sa répugnance, s'arrêta brusquement et descendit de cheval pour embrasser le malheureux lépreux. Dès lors il se prit de passion pour les lépreux ; il alla les relancer dans les hôpitaux, il commençait par les embrasser, puis les faisait manger et leur rendait tous les services possibles. Leur laver les pieds et baiser les ulcères, c'était une bonne fortune pour lui.

Saint Félix de Valois n'estimait et ne soignait avec zèle que les pauvres les plus rebutants, chargés d'ulcères et de plaies. Après avoir pansé et traité un jeune homme qui n'avait plus que la peau et les os, tellement il était rongé de maux, il changea d'habit avec lui.

La sœur Marie de l'Incarnation partageait son lit avec des femmes infectées des maladies les plus honteuses.

Saint Gérard, évêque, embrassait les lépreux avec affection et les faisait quelquefois coucher dans son lit.

Saint Riquier se réserva le soin des lépreux et des épilectiques; il les embrassait et se lavait avec l'eau qu'il avait employée à nettoyer leurs plaies.

Sainte Catherine de Gênes embrassait les malades atteints de la peste, de la lèpre ou des maladies les plus contagieuses. Si le cœur lui soulevait en voyant des cadavres en putréfaction, du pus sortant des ulcères, de vils insectes sortant de tous les pores, elle en approchait les lèvres et quelquefois s'en mettait dans la bouche jusqu'à ce qu'elle se fût accoutumée à cette vermine et à ces suppurations.

La vénérable Mère Agnès de Jésus, ayant un jour ressenti une grande peine à soigner une pauvre femme dévorée d'un cancer d'une odeur insupportable, porta à sa bouche du pus qui en sortait.

La bienheureuse Marguerite de Savoie, marquise de Monferrat, recherchait dans les hôpitaux les plaies les plus sales et les ulcères les plus anciens ; si la nature tentait de l'éloigner, elle prenait du pus à son doigt et le portait sur sa langue.

Lorsqu'il était installé chez les incurables de Venise, saint François Xavier éprouva de la répugnance à panser un ulcère horrible à voir et dont la puanteur était encore plus insupportable que la vue. Pour se punir de sa délicatesse il embrassa le malade, attacha sa bouche sur son ulcère et en suça le pus. Saint Didace était aussi intrépide. Pus, eaux, le vénérable Frère Martin de Porras avalait tout ce qui sortait des plaies, des ulcères, des maladies les plus contagieuses, dès qu'il était tenté de s'arrêter.

En présence d'un ulcère extrêmement sale et repoussant, sainte Claire de Monte-Falcone recula et tomba presque en défaillance. A peine remise, elle résolut de braver la nature, eut la force de fixer ses yeux sur l'ulcère, puis d'en approcher sa bouche et de sucer les gouttes de pus qui en jaillissaient comme d'une fontaine.

La bienheureuse Angèle de Foligny but avec ses compagnes l'eau dont elle s'était servie pour laver les mains d'un lépreux dont les chairs étaient toutes pourries et couvertes de saletés, bien que cette eau fût pleine de croûtes qui étaient tombées des ulcères et des plaies du malheureux.

Sainte Catherine de Sienne traita une femme qui avait un cancer à la mamelle et dont le sein était si pourri que personne n'en pouvait supporter la puanteur. Elle baisa ce vieil ulcère pour se guérir des maux de cœur provoqués par cette puanteur et en approcha sa bouche, comme si elle eût voulu sucer toute l'infection. Une autre fois, l'ayant lavé, elle prit l'eau et l'avala avec une résolution telle qu'elle avoua n'avoir jamais rien bu de pareil.

Saint François-Xavier but avec le même courage une partie de l'eau qui lui avait servi à laver les plaies d'un homme couvert d'ulcères si repoussants que tout le monde l'avait abandonné et qu'il n'avait pu voir sans frissonner.

Sainte Élisabeth de Hongrie se condamna à un breuvage semblable avec autant de courage, à l'occasion d'un mendiant dont elle voulait laver les pieds et les mains, et pour lequel elle éprouva une répugnance qui ne lui était pas naturelle.

Pour se faire une idée de la multitude de ces dévouements, il faut se rappeler que dans le treizième siècle on comptait deux mille léproseries en France et dix-neuf mille dans le reste de la chrétienté, et que la lèpre s'attaquait à l'empereur Constantin et à sa fille Constance aussi bien qu'à l'esclave.

CHAPITRE III

DE LA CUISINE DES COUVENTS

I

Il est impossible de faire une histoire sérieuse de la littérature, sans convenir que ce sont les couvents qui nous ont conservé les débris de l'antiquité. Partout le mot de bénédictin est synonyme d'érudition.

L'archéologie pleurera éternellement la destruction totale ou partielle des temples et des édifices construits par les religieux. Non-seulement l'art moderne n'a rien produit de comparable à l'église de Cluny, mais il peut à peine restaurer convenablement les ruines du style ogival.

Madame de Genlis a remarqué que c'est Huet qui a le premier conçu l'idée de modifier les jardins. Addisson s'empara de ses plans, les développa dans son *Spectateur ;* les Anglais se hâtèrent de les exécuter et donnèrent leur nom à l'invention d'un évêque français.

Si Huet, qui préféra se démettre de son évêché pour vaquer plus longtemps à l'étude, a pu être capable d'une révolution dans les jardins, qu'on juge de l'attention des moines pour l'agriculture qui partageait leur temps avec la copie des manuscrits, après les heures consacrées à la prière ! Aussi le peuple a-t-il cru devoir choisir saint Fiacre pour patron des jardiniers.

Tous les saints ont été favorables à l'agriculture, tous les ordres religieux s'y sont livrés avec ardeur. Saint Thomas Becket, archevêque de Cantorbéry, avait coutume, lorsqu'il se trouvait dans un monastère, d'aller avec les religieux dans les champs et de les aider à recueillir les grains ou faire les foins.

L'un des hommes les plus compétents en agriculture, M. de Lavergne nous dit : « Les Anglais parlent peu des services que leur ont rendus les anciens monastères; il est certain que, dans leur île comme ailleurs, les seuls monuments de quelque valeur qui subsistent des temps les plus reculés, proviennent du culte catholique; l'agriculture en particulier a dû ses premiers succès aux ordres religieux. Lors de la réformation les grandes familles reçurent en don les abbayes et se firent les continuateurs des moines. Dans la région marécageuse, les moines avaient poussé assez avant leurs dessèchements, quand ils furent chassés, laissant pour trace de leur passage leurs canaux et leurs cultures. » M. de Lavergne constate que, dès le douzième siècle, les Chartreux de Lillers avaient creusé un puits artésien et que les Oratoriens de Maubeuge connaissaient le drainage vers 1600 ; il rend ce témoignage à nos couvents, autrefois si riches et si nombreux : « Presque tout ce qui exige en culture de la richesse et de l'esprit de suite a pris naissance

chez nous à l'ombre des cloîtres ; nos principaux vignobles ont été créés par des ordres religieux, et n'ont pu que perdre à sortir de leurs mains ; l'horticulture leur doit ses plus heureux trésors, tant en fleurs qu'en fruits; le bétail, enfin, cet élément principal de toute prospérité rurale, a trouvé partout dans leurs étables les conditions nécessaires à la conservation et au perfectionnements des races. »

Des marais insalubres, des montagnes inaccessibles, des plaines stériles, des forêts inabordables, voilà le berceau de tous les ordres et l'origine de la plupart des abbayes. C'est donc à la sueur de leurs fronts et par des essais de tous les genres que les religieux sont arrivés à la jouissance des propriétés qui ont excité l'envie de tous les ennemis de l'Église. Mais, comme ils étaient au courant de toutes les nouvelles et de toutes les découvertes, grâce à l'hospitalité qu'ils offraient généreusement aux voyageurs, et qu'ils avaient entre eux de sincères et fréquentes relations, soit par la tenue régulière des chapitres, soit par les rapports incessants du prieur avec le provincial et de chaque provincial avec le général, il n'est guère possible de ne pas leur reprocher de n'avoir songé qu'à l'agrandissement de leurs maisons et d'avoir totalement négligé d'établir, entre les provinces où ils étaient disséminés, un échange de toutes les productions indigènes et exotiques du règne animal et du règne végétal. L'esprit mercantile, provoqué et dirigé par les récits et les aventures des voyageurs, leur enleva cette initiative.

Dans son *Histoire générale de la nouvelle France*, le P. Charlevoix n'a pu s'empêcher de dire : « Il faut convenir que si les Anglais font paraître dans l'établissement de leurs colonies une habileté qu'on ne remarque en aucune autre nation d'Europe, communément ils prennent assez peu de précautions pour les garantir d'une surprise ou d'un effort de leurs voisins. De sorte que, si les Français avaient autant de constance et pré-

naient aussi bien leurs mesures pour conserver leurs conquètes dans le Nouveau-Monde qu'ils montrent de hardiesse et de promptitude à les faire, la couronne d'Angleterre ne posséderait peut-être pas un pouce de terre dans le continent de l'Amérique septentrionale. »

Le reproche que ce Jésuite fait aux conquêtes des Français pourrait être appliqué à toutes les missions religieuses. Tous les ordres ont tellement oublié l'hygiène des masses, méconnu la force et la séduction qu'ils auraient attachées à leurs prédications, en les appuyant sur le parti que leur offraient les sciences et le génie civilisateur des Romains, et si peu deviné combien il leur eût été plus facile de convertir et de captiver les âmes en augmentant le bien-être de la vie matérielle et en alliant partout la richesse avec la vertu, que, dans la *Revue du monde catholique*, du 10 octobre 1865, M. l'abbé Puech a été amené à donner pour préface à ses *Lettres sur la Guyane Française*, cette remarque aussi profonde que juste : « Je voudrais, tout en vous faisant connaître le pays, son climat, ses ressources et les intéressantes tribus qui l'habitent, laisser entrevoir l'abondante moisson qui attend, dans ces contrées, les ouvriers qui se dévoueraient à cette œuvre apostolique. Je voudrais encore — et c'est là surtout la pensée pratique qui a présidé à la rédaction de ces lettres — démontrer par mes récits l'utilité, pour atteindre sûrement au but poursuivi, de fonder un ordre religieux spécial, à la fois missionnaire, agriculteur et un peu marin, qui, en demandant au sol fécond de l'Amérique du Sud sa subsistance et ses moyens d'action, pût se suffire à lui-même, initier les Indiens aux travaux agricoles, côtoyer le littoral de la mer, remonter le cours des fleuves et évangéliser ces peuples assis à l'ombre de la mort. »

La table ne doit donc rien d'essentiel aux couvents.

Ce fut aux noces de Charles IX que les dindons parurent pour la première fois sur la table, en France.

On en attribue généralement l'importation aux Révérends Pères Jésuites; mais ce n'est qu'une opinion probable, car on a fait des dissertations pour leur enlever ce mérite. Mais, heureusement, il est incontestable qu'on leur doit la connaissance du quinquina qui, dans beaucoup de pays, fut qualifié de poudre des Jésuites. Il est vrai, selon la remarque de l'abbé Pluche, que c'est le chevalier anglais Talbot qui en a rendu l'usage plus commun, en apprenant la façon de l'utiliser.

Pour ceux qui se souviennent que Rabelais, qui connaissait si bien l'esprit monastique, a pris soin d'intituler l'un de ses chapitres : *Pourquoi les moines sont voluntiers en cuisine*, cette disette d'inventions et de recettes doit paraître bien étonnante. Tout ce qui regarde la réfection était prévu et fixé jusqu'aux plus petits détails dans les couvents. Dès qu'une maison était assez nombreuse, le service de la bouche était compliqué comme dans les cours les plus fastueuses; on y distinguait le dépensier, le réfectorier, le boulanger, le cellerier, le cuisinier et les aides cuisiniers. Afin que le service de la bouche se fit avec plus de ponctualité et ne souffrit en rien, la règle de Saint-Benoît permettait au lecteur, aux semainiers et à tous les cuisiniers de manger avant la communauté. Dans tous les ordres, même dans les congrégations exclusivement vouées à l'étude, chaque religieux devait à son tour, pendant une semaine, sous le titre de *semainier*, soit servir au réfectoire, soit vaquer à tous les travaux de la cuisine. C'est peut-être le seul point de la règle qui n'ait jamais suscité de réclamations ni de scandales et n'ait été violé nulle part. Naissance, âge, études, dignités, aucun prétexte ne fut invoqué comme une cause de dispense. Humilité, obéissance ou charité, tout portait les personnages les plus considérables, les plus instruits, les plus pieux à s'acquitter de ces obscurs devoirs. Ce zèle fut souvent récompensé du ciel.

Quand on lit la *Vie des Saints*, on trouve autant

d'extases et de miracles au réfectoire, à la boulangerie et à la cuisine qu'au chapitre et à la chapelle.

Après le sac de sa ville épiscopale, saint Malachie, qui devait être primat d'Irlande, se retira au monastère d'Ibrac qui comptait plus de cent vingt religieux; il ne dédaigna point de porter et de placer les tables au réfectoire. Saint Louis de Gonzague demandait, comme une faveur, de servir au réfectoire. Fondateur et général des Minimes, Saint-François de Paule se plaisait à servir ses frères avec le même zèle que dans sa jeunesse. Malgré sa qualité de supérieure, sainte Claire voulait servir les sœurs et leur donner à laver; elle demeurait debout pendant tout le repas. En revenant du château de Saint-Germain où il était allé recevoir des mains de la reine le chapeau de cardinal, de Bérulle, fondateur de l'Oratoire, s'empressa de servir les Pères au souper de la communauté. En se rendant à Marseille dont il avait été sacré évêque, Mgr J. B. Gault, de l'Oratoire, s'arrêta à Aix dans une maison de son ordre et voulut qu'on l'y laissât servir ses confrères à table.

Le bienheureux Herman de Steinfeld, dit Joseph, de l'ordre des Prémontrés, paraît être un type du frère servant: « Après sa profession au couvent de Steinfeld, lit-on dans la *Vie des Saints* du P. Giry, on lui donna la charge de disposer les tables pour le repas et de servir les frères au réfectoire. Il s'acquitta admirablement bien de cet emploi, ne manquant en rien de ce qui était de son devoir, et faisant cette action, le matin et le soir, avec autant de modestie, de présence d'esprit et de recueillement que si c'eût été quelque mystère ecclésiastique. Mais comme cette occupation de Marthe l'empêchait de jouir du repos et de la contemplation de Marie, et que, pendant qu'il s'appliquait à l'économie avec Lia, il était privé des chastes embrassements de Rachel, il commença à s'ennuyer et à désirer d'être délivré de cette sollicitude, pour ne plus s'employer qu'à la méditation des vérités éternelles. Dans cette inquiétude, la

Sainte-Vierge daigna l'honorer d'une de ses visites; et, lui ayant fait dire à lui-même quel était le sujet de sa tristesse, elle le consola et lui dit qu'il était dans l'erreur et qu'il ne pouvait rien faire de plus agréable à Dieu que de servir ses frères en esprit de charité. Il se porta avec tant d'allégresse à cet humble ministère de réfectorier qu'il ne semblait pas tant y aller qu'y courir et même y voler. »

Il n'y a guère que saint Joseph de Copertino dont l'obéissance, l'humilité et la charité ne furent couronnées d'aucun succès. Il fut renvoyé d'un couvent de Franciscains où il s'était présenté comme frère convers. Il n'était bon à rien. Ses supérieurs lui confiaient-ils le soin du réfectoire, il laissait tomber les assiettes et les plats; on avait beau lui en attacher les morceaux sur la poitrine ou sur les épaules, en signe de pénitence, il n'en était pas plus attentif et moins élevé au-dessus de toutes les choses de la terre. Réprimandé maintes fois pour avoir mis du pain noir au lieu de pain blanc sur la table, il répondait qu'il ne savait pas distinguer l'un de l'autre. De pareilles fautes ne pouvaient être pardonnées. Néanmoins plus tard on fut tellement édifié de toutes ses vertus qu'on finit par l'admettre au nombre des frères et qu'on lui conféra la prêtrise, malgré son défaut d'études. Mais il fallut l'exclure du réfectoire, car dans un ravissement on le vit se soulever de son siége et s'élever dans l'espace, emportant avec lui un hérisson de mer.

Occupation plus humble que le service de table, le lavement de la vaisselle excita un zèle inouï dans tous les couvents. Les Pères de l'Oratoire et les premiers prêtres du séminaire de Saint-Sulpice crurent devoir faire leur tour de vaisselle, comme les Jésuites, les Franciscains et tous les ordres.

Ce n'est pas seulement saint Joseph de Copertino, saint Camille de Lellis, saint Louis de Gonzague, sainte Melchtide, dite l'Elphienne, qui méritèrent une mention

pour leur zèle à laver la vaisselle. Saint Antoine de Padoue ne se présenta dans plusieurs couvents que pour accaparer cet office. Pendant de longues années, sainte Marine ne voulut pas d'autre occupation.

Prieure, la bienheureuse Marguerite de Savoie; abbesse et supérieure, sainte Claire de Montefalcone se plaisaient à faire leur semaine. Fondateur de l'ordre des Feuillants, dom Jean de la Barrière était aussi zélé. Fondateur de l'Oratoire, de Bérulle ne croyait pas avilir la dignité de cardinal en revendiquant son tour ; c'était la plus chère de ses occupations la veille des fêtes.

Ces noms aident à comprendre cette particularité, tirée d'une biographie de sœur Marie-Louise de France, fille de Louis XV, religieuse chez les Carmélites de Saint-Denis : « Novice, après de longues démarches, après avoir obtenu du roi un vêtement exprès, elle put laver la vaisselle à son tour. Joyeuse, elle se rend vite à la cuisine : elle examine attentivement ses sœurs et croit pouvoir les imiter. Suivant le mouvement d'humilité qui la porte toujours à choisir le pire, elle jette les yeux sur un chaudron fort lourd et fort sale; on ne peut le lui arracher, elle espère s'en tirer avec un succès satisfaisant. Elle applique à cet ustensile la méthode qu'elle a vu employer aux sœurs lavant des casseroles ; elle se met à frotter en dehors et en dedans ; s'imaginant qu'il ne s'agit pour un chaudron que de dépenser plus de force, elle use les siennes jusqu'au bout, mais sans succès. Son manteau rose a pris la couleur noire du chaudron, sans que celui-ci en ait acquis une autre. Les sœurs au voile blanc sont édifiées ; mais elles se récrient fort en voyant l'embarras de la princesse ; enfin elles lui expliquent que les chaudrons ne se lavent que d'un côté. « Je ne m'en serais pas doutée, répond Madame Louise, veuillez me pardonner mon ignorance, puisque c'est la première fois que je lave la vaisselle. J'espère, en m'appliquant, pouvoir y réussir et mieux vous aider dans la suite. »

Voici le type le plus célèbre du genre. Saint Bonaventure était déjà général des frères mineurs et se trouvait à Paris. Grégoire X eut l'heureuse idée de récompenser et d'utiliser ses vertus et ses talents, en le nommant cardinal et évêque d'Albane. Dans la crainte qu'il refusât ces deux dignités, il lui enjoignit de les accepter et de se rendre immédiatement à Rome. En même temps, il dépêcha deux nonces chargés de lui remettre les insignes du cardinalat partout où ils le rencontreraient. Saint Bonaventure quitta donc la France pour revenir en Italie. Il s'arrêta quelques jours à quatre lieues de Florence, à Mugello, dans un couvent de son ordre. Ce fut là que les nonces purent le joindre. Lorsqu'ils arrivèrent ,il était à la cuisine et lavait gravement la vaisselle avec d'autres religieux. Il ne fut ni embarrassé, ni troublé d'une pareille surprise. Il fit attacher le chapeau de cardinal aux branches d'un arbre qui se trouvait à la porte de la cuisine et commanda de conduire les nouveaux hôtes dans une chambre. Il continua sa tâche, et ce n'est que lorsqu'il eut fini sa vaisselle, qu'il se coiffa solennellement du chapeau de cardinal, répondit par une allocution touchante aux religieux qui étaient accourus le complimenter sur sa promotion, et alla recevoir les deux nonces avec le respect et l'honneur dus à leur caractère.

Le four et le fourneau eurent aussi leurs jours de gloire et n'eurent rien à envier à l'évier.

Religieux à Tabuley, dans le diocèse de Trèves, saint Paul, qui devint évêque de Verdun, travailla à la boulangerie. Se voyant un jour pressé par l'heure, parce que le four, qui était chaud, n'était pas encore nettoyé, et craignant que le pain ne fût pas cuit pour le dîner des religieux, il entra bravement dedans, et, avec sa cuculle, il en retira les charbons et le nettoya, puis il enfourna le pain qui se trouva cuit à l'heure qu'il désirait. Prieure au monastère de Port, sur les rives de la Somme, sainte Austreberte continua de faire le pain, comme

lorsqu'elle était simple religieuse. Un jour qu'elle cuisait, elle voulut ôter quelques charbons qui étaient restés au four, le feu prit par malheur à son balai et mit la provision des religieuses en danger d'être calcinée. Heureusement la Providence vint à son aide et la préserva de tout danger.

On peut citer encore une fille de sénateur, sainte Euphrasie, parmi les personnes qui illustrèrent la boulangerie. Dans un concours, c'est saint Eusice qui aurait remporté le prix. Chargé par saint Séverin, abbé du monastère de Patrice, tantôt de la cuisine, tantôt de la boulangerie, on remarquait qu'il faisait toujours mieux et à meilleur marché que les autres. Toutes les fois qu'il pétrissait, la farine rendait davantage et fournissait un pain supérieur. Son industrie lui valait maints éloges de l'abbé. Les religieux en devenaient jaloux et furieux. Souvent ils cassaient les vases de terre dont il était chargé par office. Un jour qu'il allait enfourner, ils cachèrent tous les instruments dont il avait besoin pour cette besogne.

Sainte Euphrasie, saint Malachie, saint Stanislas Kotska, saint Louis de Gonzague, le bienheureux Bonaventure de Potenza, le bienheureux Pierre Claver, dom Jean de la Barrière ont fait preuve de bonne volonté près des fourneaux. Frère Nicolas Sage fut cuisinier en titre dans un monastère de Calabre. Sœur Marie de l'Incarnation regardait comme une faveur de pouvoir travailler à la cuisine. Saint François de Borgia y était si appliqué qu'il aimait mieux aider le cuisinier que d'aller recevoir une princesse qui l'attendait au parloir. Le bienheureux Crispino de Viterbe transforma sa cuisine en chapelle ; il y entretenait continuellement des fleurs et y allumait à certaines heures des cierges en l'honneur de la sainte Vierge. Frère Nicolas Sage tombait dans le ravissement lorsqu'il fonctionnait pour les pauvres. Le département des pots et des casseroles, qui lui était échu à son entrée en religion, au couvent de

Langeac, avait tant d'attrait pour la vénérable Mère Agnès de Jésus que le démon, furieux de son dévouement, lui apparaissait souvent en forme de dragon, jetait feu et flamme pour l'étonner, la poussait dans le feu et mettait le désordre par tout son office.

Voici du merveilleux plus encourageant et plus agréable. Saint François de Paule était entré à treize ans chez les Cordeliers de la ville de Saint-Marc, près de Paule. Dépensier, réfectorier, infirmier, sacristain, cuisinier, c'était à qui pouvait profiter de sa bonne volonté; on se l'arrachait. Il suffisait à tous les besoins de la communauté, et remplaçait les malades et les absents. Le cuisinier se trouvant une fois indisposé, n'hésita pas à lui confier ses fonctions. Il accepta, sans mot dire, comme de coutume. Il s'agissait de surveiller le pot-au-feu. Il disposa donc la viande dans le pot pour le dîner et le mit sur des cendres froides; il fallait du feu, il alla en chercher à la chapelle. Mais à peine arrivé devant l'autel, il oublia si bien ce qu'il était venu prendre qu'il était encore en prière au moment où l'heure du repas allait sonner. Averti de sa distraction, et tremblant des suites que sa dévotion indiscrète allait causer parmi les frères, il courut allumer le feu; il en fit tant que, Dieu aidant, les viandes se trouvèrent cuites à point et que personne ne se douta de sa faute.

A cause de son aptitude universelle, sainte Radegonde mériterait d'être invoquée et imitée, comme la patronne des cuisinières. Elle savait tout et se prêtait à tout. Elle portait le bois à la cuisine, elle allumait et entretenait le feu, elle apprêtait les légumes, les lavait et les accommodait, elle soignait un pot-au-feu et entendait les rôts et les sauces; elle servait et desservait, et nettoyait la vaisselle. Jamais elle ne consentit à être aidée, quand elle pouvait finir seule ce qu'elle avait commencé. Même mention pour une ancienne duchesse de Bretagne, la bienheureuse Françoise d'Ambroise, carméite.

1

Les cuisiniers pourraient aussi choisir pour patron saint Benoît de Sainte-Philadelphie, surnommé le Maure. A peine entré chez les Franciscains réformés, il fut nommé cuisinier. Forcé, bientôt après, d'accepter la place de gardien du couvent, puis celle de vicaire et de maître des novices, il tint à reprendre ses humbles fonctions, à l'expiration de ses charges. Il s'en acquitta si bien qu'elles lui furent conservées vingt-sept ans, er que la mort le surprit en exercice. Dieu récompensa son humilité en plusieurs circonstances. Ainsi, un jour qu'une trentaine de maçons travaillaient dans le coutvent à la construction d'un nouveau dortoir, le supérieus'aperçut qu'il n'y aurait pas assez de provisions pour nourrir tant d'ouvriers, et parla de son embarras à notre perpétuel cuisinier. Plein de confiance en la Providence, celui-ci assura qu'il y aurait assez pour tout le monde et qu'on ne devait pas hésiter à ouvrir les portes du réfectoire. En effet, les ouvriers mangèrent autant qu'ils le voulurent et laissèrent même beaucoup de restes.

Après tous ces exemples, s'il restait encore des préjugés contre ces obscures fonctions de la cuisine, il faudrait se rappeler le cardinal Baronius, aussi savant qu'une académie, et dont les écrits ont mérité de nos jours une nouvelle édition qui aura de quarante à cinquante volumes. Prêtre de l'Oratoire, il lavait la vaisselle et faisait la cuisine à son tour, comme les autres religieux, avec la même ardeur qu'il rédigeait ses *Annales ecclésiastiques*. Il fut souvent surpris dans ces humbles exercices par ceux qui venaient le consulter; et c'est au milieu des pots et des casseroles qu'il éclaircissait les difficultés historiques et débrouillait les dates. Soit pour prouver que le talent n'est pas incompatible avec la vertu, soit pour apprendre que l'érudition ne saurait se noyer dans les plus petits détails de la vie pratique, il ne craignit point d'écrire, en grosses lettres, sur le manteau de la cheminée de son couvent,

cette inscription qui devint célèbre dans tout son ordre :

César Baronius, cuisinier perpétuel .

II

L'histoire de la Révolution française suffirait pour démontrer combien les couvents ont dû, à toutes les époques, convertir ou du moins contenir d'individus qui auraient certainement déshonoré leurs familles et bouleversé la société. Ils revendiquent maintes têtes si complètes parmi une cinquantaine de sujets dont ils ont doté la papauté ; ils ont fourni à divers diocèses un collége d'apôtres d'une activité si prodigieuse ; aux cours, un groupe d'hommes d'État si consommés dans les affaires et les négociations ; aux arts, une cohorte de peintres et de sculpteurs si hardis et si originaux ; aux sciences, une légion d'inventeurs si utiles ; aux lettres, une phalange d'écrivains si instruits, si onctueux, si éloquents, si logiques ; et à l'Église, tant de myriades de saints, que l'histoire peut, sans injustice et sans scrupule, relever, dans leurs annales, les faiblesses inhérentes à la nature humaine.

On reste quelquefois dans un couvent, seulement parce qu'on y est entré. Mais par la raison qu'un homme a revêtu le froc, il est ridicule et cruel d'exiger de lui qu'il soit immédiatement et perpétuellement la personnification de la règle, et qu'il se tienne suspendu à la hauteur de la *perfection chrétienne et religieuse* de Rodriguez. Mais il n'ést point défendu de lui reprocher de rechercher des douceurs et de s'enivrer de raffinements qu'il n'eût peut-être goûtés dans aucune condition du monde.

Tous les hommes du monde ont sans cesse présent à l'esprit ce passage de la *Physiologie du goût*, de Brillat-Savarin : « Les meilleurs liqueurs de France se faisaient à la Côte, chez les Visitandines ; celles de Niort ont inventé la confiture d'angélique ; on vante les pains de fleurs d'orange des sœurs de Château-Thierry ; et les Ursulines de Belley avaient, pour les noix confites, une recette qui en faisait un trésor d'amour et de friandise. » On peut ajouter que la vénérable coadjutrice de Saint-Vincent de Paule, madame Le Gras, monta une fabrique de confitures à l'usage et au profit des pauvres, et que la vicomtesse de Chateaubriand fonda à l'infirmerie Marie-Thérèse, qui sert de maison de retraite aux ecclésiastiques âgés et malades du diocèse de Paris, un établissement de chocolat. Le vin de Champagne est redevable à un bénédictin du goût, de la couleur et de la durée qu'on lui demande. Ce sont les Cisterciens qui ont donné au Clos-Vougeot toutes ses qualités exquises ; ils ont eu l'habileté de lui ménager de la renommée, en ne mettant en vente que la récolte des bonnes années. Les religieux de la Grande-Chartreuse sont parvenus à rendre tous les cafés et tous les amateurs de la table tributaires de leurs petites bouteilles de liqueur, connue sous le nom de *chartreuse*. Les Trappistes essayent de leur faire concurrence avec une nouvelle invention qu'ils ont fièrement baptisée du titre de *trappistine*.

Les bénédictins n'ont pas voulu rester au-dessous de leur époque et perdre leur ancienne réputation ; aussi emploient-ils réclames, annonces, affiches, prospectus pour assurer un rang à leur récente liqueur *bénédictine*. Il ne faut pas oublier que les meilleures espèces de pruniers qu'on cultive avec tant de succès entre Agen et Marmande doivent toutes leurs qualités à d'anciens établissements religieux.

Ce contraste date de loin. Dans son *Traité des devoirs des prêtres et des obligations des solitaires*, saint Jérôme disait, avec une sainte indignation : « Il y a des prêtres

qui, nés et élevés dans l'indigence, sont aujourd'hui dégoûtés des mets les plus délicieux. Ils savent les noms et les différentes espèces de poissons, en quelle mer se pêchent les bonnes huîtres ; au goût du gibier ils connaissent d'où il vient, ne l'aiment que pour sa rareté et savent s'en priver quelquefois pour le trouver ensuite plus agréable. On dit qu'il y en a quelques-uns qui ne boivent point d'eau, qui ne mangent point de pain, et qui se servent de breuvages délicieux et artificiels qu'ils prennent non pas dans une tasse ou dans un verre ordinaire, mais dans une coquille : ne sont-ils point honteux de ces sottises et de ces superstitions, et veulent-ils encore passer pour des gens sobres au milieu de ces délices ? » L'un des plus récents traducteurs de saint Jérôme, M. Benoît de Matougues, nous apprend que ces moines, qui, par esprit de pénitence et d'austérité, se retranchaient le pain et l'eau, se faisaient une boisson assez recherchée, composée du jus de quelques viandes et du suc de quelques plantes.

Saint Bernard ne manqua pas de s'élever contre les repas de moines où l'on entassait mets sur mets, assaisonnés avec tant d'art que l'on trouvait toujours de l'appétit après s'être bien rassasié, et où l'on servait encore des vins parfumés, emmiellés, coupés de tant de manières et en si grande quantité qu'il était impossible de goûter de tous. Abailard nous apprend qu'on exigeait des coupes précieuses et brillantes pour faire honneur à ces vins si recherchés.

Ces raffinements sont inévitables dans une communauté. En obligeant tous les religieux de faire, chacun à son tour, son jour ou sa semaine de cuisine, la règle ne pouvait pas empêcher un frère chez qui le génie de la cuisine se révélait et se développait, de tirer un meilleur parti des mêmes éléments. Une fois éludée par l'amour de l'art pour l'art ou par le désir de complaire à des confrères, on devait insensiblement se laisser aller à la violer.

Puis il est de la nature d'une communauté de s'enri-

chir promptement. Comme elle bénéficie sur le travail par tête, qu'elle économise sur la nourriture et l'entretien par masse, qu'elle cumule apport, gain et héritages de chaque membre et les donations et legs des étrangers, et qu'au droit commun d'acquérir sans cesse elle joint le privilége de ne jamais aliéner, il lui suffit de quelques années pour s'élever de la pauvreté à la fortune et même à l'opulence. La propriété engendre naturellement le goût de la jouissance. Telle est l'histoire de tous les couvents. L'étroite observance est séparée par un intervalle fort court de la commune observance; l'austérité donne la main au relâchement; le même siècle est témoin de la grandeur et de la décadence. Les intentions de saint François d'Assise n'ont pas même été exécutées et furent éludées, de son vivant. La transgression de la règle a été parfois jusqu'à l'oubli des commandements de l'Église; Pierre le Vénérable fut obligé de rappeler à des moines que la viande était prohibée le vendredi. L'Église crut devoir abolir l'ordre des Humiliés et l'État celui des Templiers. A différentes époques la papauté prit à cœur la réforme de tous les ordres ; après le concile de Trente, elle fut sur le point d'en supprimer une partie. De son côté, l'État intervenait aussi quelquefois ; ainsi Ximénès se fit un point d'honneur de régénérer les couvents d'Espagne, et, en France, Louis le Débonnaire donna plein pouvoir à saint Benoît d'Aniane d'assembler les supérieurs de tous les monastères et de s'entendre avec eux pour faire observer à la lettre la règle de saint Benoît. Il n'y a que les Chartreux qui soient restés constamment scrupuleux observateurs de leurs constitutions.

Aussi comme la papauté, qui connaît si bien le cœur humain et les intérêts des âmes et des sociétés, qui est sans cesse appelée, soit à mitiger, soit à confirmer les constitutions, temporise et hésite chaque fois qu'un ordre nouveau attend de sa bienveillance l'encouragement d'une approbation!

Dans tous les États, la plupart des lois somptuaires n'ont eu d'autre résultat que d'occuper et d'amuser un moment la curiosité avant d'aller s'engloutir dans les Archives où les jurisconsultes et les amateurs d'antiquités et de raretés s'avisent parfois de les déterrer pour grossir leurs collections.

Le premier mot de réforme était un cri d'alarme dans un couvent. « Après avoir travaillé moi-même pendant dix-sept ans, disait saint François de Sales, à former seulement trois prêtres, tels que je les souhaitais pour m'aider à réformer le clergé de mon diocèse, je n'ai pu en former qu'un et demi, et je n'ai pensé aux Filles de la Visitation et à quelques séculiers que lorsque j'ai eu perdu toute espérance à l'égard des ecclésiastiques. » Qu'on juge, par cet essai sur des hommes isolés, des difficultés que devait rencontrer un réformateur dans une communauté nombreuse et par conséquent riche! Le rappel à la règle, c'était une révolution, car « les passions vont loin, écrivait l'abbé de Rancé à l'abbé Nicaise, le 29 juin 1693, quand elles se trouvent parmi des gens qui n'en doivent point avoir. »

On ne connaîtrait ni les *filles* ni les *petites-filles* de la gourmandise, pour employer une expression théologique, si l'on dédaignait de raconter tout ce qu'ont souffert les réformateurs.

Profitons d'abord d'un des livres les plus connus de toutes les classes. Or, en ouvrant *Abailard et Héloïse. Essai historique par M. et Mme Guizot, suivi des lettres d'Abailard et d'Héloïse, traduites par M. Oddoul*, nous restons cloués sur ces passages d'Abailard :

« Cette abbaye (de Saint-Denis) était intérieurement déshonorée par la vie toute mondaine qu'on y menait. L'abbé lui-même, outre son rang, avait encore sur ses moines une autre supériorité dans la dissolution et l'infamie de ses mœurs. Ayant fait souvent, tantôt en public, tantôt en particulier, de violentes sorties contre le scandale de leurs déportements, je me rendis odieux et

insupportable à tous. Ils saisirent avec empressement l'occasion de se délivrer de moi. Je me retirai dans un prieuré.

« Il y avait en Bretagne, dans l'évêché de Vannes, une abbaye de Saint-Gildas de Ruys, que la mort du pasteur laissait sans direction. L'élection unanime des moines, ratifiée par le duc de cette province, m'appela au siége qui était vacant. C'était un pays dont la langue m'était inconnue, et les moines ne dissimulaient nullement leur vie honteuse et leurs mœurs indomptables au milieu d'une population brutale et sauvage. Les moines m'obsédaient pour leurs besoins journaliers, car la communauté ne possédait rien que je pusse leur distribuer, et chacun s'en prenait aux débris de son propre patrimoine pour se soutenir, lui et ses femmes, avec ses fils et ses filles. Ils faisaient encore main basse sur tout ce qu'ils pouvaient emporter, afin de compromettre mon administration et de me forcer ainsi, soit à relâcher la discipline, soit à me retirer tout à fait.

« Lorsque je suis renfermé avec mes fils, c'est-à-dire avec les moines qui me sont confiés comme à un père, en ma qualité d'abbé, il me faut lutter tout ensemble contre la ruse et la violence de leurs complots. Combien de fois n'ont-ils pas essayé de m'empoisonner ! Toutefois je me contentai d'employer toute la vigilance dont j'étais capable à me préserver des piéges de cette nature qu'ils me tendaient chaque jour. Je ne m'en fiais plus qu'à moi-même dans le choix de ma nourriture et de ma boisson. Alors, ils tentèrent de se défaire de moi à l'autel même, pendant le saint sacrifice, en jetant du poison dans le calice. Un autre jour que j'étais venu à Nantes, et que j'étais logé chez un de mes frères selon la chair, ils voulurent m'empoisonner par la main d'un serviteur de ma suite, persuadés que dans la maison de mon frère, je serais moins en garde contre une pareille trahison. Mais le ciel voulut que je ne touchasse point aux aliments qui m'avaient été préparés, et un moine que

j'avais amené avec moi de l'abbaye en ayant mangé par hasard, mourut sur-le-champ. Le frère servant qui avait exécuté leur projet, épouvanté par le témoignage de sa conscience et par la preuve résultant du fait même, prit aussitôt la fuite. Dès lors, personne ne pouvant plus douter de leurs desseins criminels, je commençai à prendre ouvertement toutes les précautions possibles contre leurs embûches : je m'absentais souvent de l'abbaye et je séjournais dans les obédiences au milieu d'un petit nombre de frères. S'ils apprenaient que je dusse passer en quelque endroit, ils apostaient, pour me tuer, sur les routes et dans les sentiers, des brigands gagés à prix d'or.

« Quelquefois je tentai de réprimer par l'interdit leur insubordination farouche, et je forçai quelques-uns de ceux que je redoutais le plus à me promettre, sous la foi de leur parole ou d'un serment public, qu'ils se retireraient pour toujours du monastère et qu'ils ne m'inquiéteraient plus en quoi que ce fût. Mais ils violaient ouvertement, et sans la moindre retenue, et leur parole donnée et leurs serments jurés. Enfin, l'autorité du pontife romain Innocent, par l'organe de son propre légat, expressément envoyé, les contraignit, en présence d'évêques, à renouveler, par serment, la promesse la plus explicite de ne plus jamais attenter à mon repos. Rien n'a pu les contenir. Et dernièrement, après l'expulsion de ceux qui m'avaient paru les plus dangereux, étant rentré à l'abbaye, et me confiant au reste des frères qui m'inspiraient moins de soupçons, je les trouvai encore pires que les autres. Il ne s'agissait déjà plus de poison, c'était le poignard qui s'aiguisait contre mon sein, lorsque je parvins à m'échapper, à grand'peine toutefois et quoique ma fuite fût protégée par un des grands du pays. Tous les jours je vois un glaive levé sur ma tête et qui ne me laisse pas même respirer à table. »

Abailard ne trouva de salut que dans l'émigration.

La plupart des ordres et même des couvents abondent en scènes aussi révoltantes.

Si la vérité contraint de confesser que les mauvaises religieuses ne valaient guère mieux que les mauvais religieux, la galanterie permet de n'emprunter au sexe dévot qu'un exemple pour mémoire. Ainsi, forcée d'accepter la charge d'abbesse de Pavilly, et canoniquement installée par saint Ouen, archevêque de Rouen, sainte Austreberte eut beau donner à ses sœurs l'exemple de la plus profonde humilité, comme de toutes les autres vertus. Quelques religieuses ne purent lui pardonner cette condamnation de leur tiédeur; furieuses et jalouses, elles empoisonnèrent ce qui devait lui être servi à table. N'ayant pu la tuer, elles la calomnièrent tellement dans l'esprit du fondateur du couvent, qu'il fut sur le point de la percer de son épée.

La réputation de sainteté que s'était acquise saint Benoît, par la vie toute angélique qu'il menait dans une caverne près de Sublac, amena des religieux à jeter les yeux sur lui pour remplacer leur abbé qui venait de mourir. Ils l'élurent; mais, comme ils étaient accoutumés au libertinage et qu'ils ne pouvaient supporter la force de ses remontrances appuyées sur l'autorité de son exemple, ils ne tardèrent pas à se repentir de leur choix et résolurent sa mort. Ils mirent du poison dans la coupe qu'ils lui présentèrent. Saint Benoît s'aperçut de leur barbarie et se hâta de les quitter.

A peine entré dans l'abbaye de Chaumousey, de l'ordre des chanoines réguliers, le bienheureux Pierre Fourier prit à cœur d'y faire revivre l'ancienne régularité par ses exemples plus que par ses remontrances. Indignés de sa résolution, plusieurs moines se liguèrent ensemble pour l'entraver; menaces, injures, railleries, outrages, voies de fait, ils épuisèrent tous les moyens. A la fin, ils jetèrent du poison dans le vase dont il se servait pour préparer les légumes qui faisaient son ordinaire. Sa pa-

tience ne les désarma et ne les convertit point. Aussi fut-il obligé de s'enfuir.

Par les austérités extraordinaires qu'il pratiquait dans un couvent, saint Samson devint un sujet de jalousie et de scandale pour la plupart des religieux. Deux en vinrent jusqu'à méditer sa mort. Ils jetèrent du poison dans la tasse où il avait coutume de boire. La prudence le poussa à changer de monastère.

Saint Guillaume, ancien duc d'Aquitaine, rencontra dans une forêt d'Italie des gens qui lui témoignèrent le désir de se placer sous sa direction pour remettre en vigueur l'ordre des ermites. Il accepta, et n'eut qu'à se féliciter de leur obéissance; mais leur ferveur n'eut pas longue durée. A force de mauvais traitements et de calomnies, ils le forcèrent de les quitter.

Railleries, mépris, outrages, épithètes de fou et d'exalté, telle fut la première récompense que reçut d'abord de son couvent saint Benoît d'Aniane pour toutes les vertus religieuses qu'il portait à la perfection.

La régularité exemplaire que saint Romuald menait au couvent de Classé, scandalisa tellement les religieux, qu'ils conspirèrent sa mort, et ils eussent consommé leur crime, si l'un d'eux ne l'eût averti. Il se tint sur ses gardes, puis nommé plus tard par l'empereur Othon III, abbé de Classé, il n'y put pas tenir plus de deux ans, tant fut vive et acharnée la persécution qu'on organisa contre ses réformes.

Saint Albéric s'était retiré à Molesme pour vivre dans la plus grande austérité avec quelques religieux; mais cette première ferveur ne se soutint pas. Plusieurs tombèrent dans de tels excès et dans un tel oubli de leurs vœux, que saint Robert, qu'Albéric avait suivi à Molesme, ne pouvant les voir s'écarter ainsi de leurs premiers sentiments, aima mieux se retirer dans un monastère voisin, nommé Aure, pour vaquer plus sûrement à la contemplation. Mais ne voulant pas abandonner complétement des moines dont il était prieur, il se démit

de sa charge en faveur d'Albéric, afin qu'il tentât plus heureusement de les contenir. Ils restèrent sourds à ses remontrances. Comme il espérait contre toute espérance, ils le maltraitèrent, l'outragèrent et l'enfermèrent. En face d'un pareil endurcissement, Albéric n'eut rien de mieux à faire que de les abandonner à leur sens réprouvé. Mais, une fois libres, ils sentirent leur perte. A force d'instances et de repentir, et grâce à l'autorité du pape et de leur évêque dont ils employèrent la protection, ils parvinrent à faire reprendre à saint Robert les fonctions d'abbé et à saint Albéric celles de prieur. Il était à présumer qu'ils allaient persévérer; une nouvelle chute suivit de près ces nouvelles résolutions. Aussi nos deux saints, ennuyés des ménagements à garder en face de ces tergiversations, préférèrent aller ailleurs fonder un ordre. Cîteaux est leur gloire.

Saint Antoine de Padoue eut le zèle d'une armée à combattre le relâchement que le P. Élie avait introduit dans l'ordre des Frères Mineurs; mais sa qualité de général avait permis à ce dernier de gagner à sa cause la plupart des supérieurs de couvents. Quand saint Antoine de Padoue essaya de faire revivre l'esprit de saint François d'Assise, le P. Élie ne manqua pas de le traiter de turbulent, de séditieux, de schismatique; il le fit maltraiter de coups et voulut l'enfermer. Saint Antoine se déroba à cette persécution par la fuite. Il ne trouva protection et justice qu'aux pieds du souverain-pontife.

Saint Bernard d'Abbeville était supérieur d'un couvent de Poitiers. Ses corrections paternelles, l'entière réforme qu'il avait à cœur d'établir, n'eurent d'autre résultat que d'irriter les religieux et de les pousser à le chasser. Il alla porter plainte au pape; la calomnie l'avait devancé; une audience lui fut refusée. Il ne se découragea point et tint tête à l'orage. Sa persévérance fut couronnée de succès. Le pape l'accueillit et lui donna gain de cause, tout en acceptant sa démission.

Le bienheureux Jean-Baptiste de la Conception était entré au couvent de Val-de-Pignos qui avait embrassé la réforme. Il voulut la faire suivre, mais il resta seul, les religieux ayant pris la fuite. Il se rendit à Rome pour y trouver lumière et protection. Ses supérieurs voulurent l'y faire enfermer dans leur couvent ; le pape s'y opposa. Alors ils le décrièrent et le diffamèrent au Vatican et à l'ambassade. Force lui fut de chercher asile dans un autre ordre. Muni d'un bref pour réformer les Trinitaires, il s'achemina vers le monastère où il avait primitivement prêché la réforme. Il fit quelques néophites. Mais voilà qu'un soir, sur les dix heures, les anciens accourent ; le bienheureux réformateur est en face de quatre religieux, munis de cordes ; ils lui lient les mains et les pieds avec violence, le mettent en prison et s'enfuient. Heureusement les réformés le délivrèrent.

Saint Guillaume, de Paris, était sous-diacre lorsqu'il fut pourvu d'un canonicat à Sainte-Geneviève-du-Mont. Malgré sa jeunesse, il surpassait tous les autres en vertus et en piété ; cette condamnation muette de leur tiédeur excita leur jalousie, au point qu'ils cherchèrent le moyen de le perdre. L'un d'eux, moins emporté ou plus rusé, se servit d'un stratagème pour lui faire quitter sa prébende : il feignit de vouloir entrer en religion et l'engagea à le suivre dans la vie régulière ; il se promettait, dès qu'il serait parvenu à cloîtrer son nouveau collègue, de revenir à son église. Saint Guillaume se laissa séduire et l'accompagna au couvent de la Charité. Mais bientôt détrompé, il retourna à Paris et reprit ses premiers exercices. Les chanoines n'en furent que plus irrités ; ne pouvant lui ôter la vie, sans exposer la leur, ils le diffamèrent auprès de l'évêque de Paris pour l'empêcher de l'ordonner diacre. Ils ne réussirent point dans leurs calomnies. Cependant ils tenaient à s'en débarrasser. Ils lui proposèrent donc la cure et la prévôté d'Épinay, qui dépendait de Sainte-Geneviève. Il accepta pour les

apaiser. Plus tard, la renommée de sa perfection amena Waldemar, roi de Danemarck, à lui offrir le gouvernement d'un monastère de chanoines réguliers dans l'île d'Eschil. Saint Guillaume s'y rendit avec trois amis. Installé abbé, il établit l'observance régulière, de concert avec les trois religieux qu'il avait amenés et quatre autres indigènes. Soit mal du pays, soit dégoût de l'austérité, ses compatriotes s'ennuyèrent et parlèrent de partir. Les autres, accoutumés depuis longtemps à l'indépendance et à la licence, firent cause commune avec eux ; ils s'ameutèrent donc contre lui et employèrent toutes sortes d'artifices et de méchancetés pour l'obliger à vider les lieux.

Saint Berchaire, abbé, périt d'un coup de couteau que lui donna l'un de ses religieux qu'il avait puni pour une faute grave.

Abbé près de Ratisbonne, saint Erminold voulait que la règle fût observée à la lettre; réprimandes et corrections, il employait tout pour être obéi. Quelques religieux voulaient un peu plus de liberté; comment l'obtenir d'un homme si ferme? Ils prirent le parti de l'assassiner. Ils le tentèrent, mais inutilement; sa présence les saisit d'une terreur si soudaine qu'ils prirent la fuite. Mais le lendemain un des conjurés, guéri de sa frayeur, le guetta et l'assomma sans pitié avec un morceau de bois.

Nommé par Clotaire III abbé de Lérins, saint Ayou eut bientôt pour ennemis acharnés deux religieux qui essayèrent d'attenter à sa vie; ils parurent convertis un an, mais lorsqu'on se croyait tranquille et à l'abri de tout danger, l'un d'eux vint bien accompagné de gens du dehors. Ils se jetèrent sur saint Ayou, l'outragèrent, le tinrent dix jours enfermé, puis lui coupèrent la langue, lui crevèrent les yeux et l'abandonnèrent sur un navire à la fortune des eaux.

Entré chez les Carmes de Sainte-Anne de Médine, saint Jean de la Croix donna des signes si positifs de vo-

cation qu'on le força de recevoir les ordres. Sainte Thérèse crut qu'il était appelé à une plus grande perfection et l'engagea à embrasser l'ancienne et étroite observance. Il ne fallut pas le lui dire longtemps. Il se rendit donc avec zèle à Valladolid pour prendre l'habit de la réforme et il la rétablit dans trois villes avant de se fixer à Avila où il dirigea sainte Thérèse. Ce fut durant son séjour dans cette cité que les religieux qu'il avait quittés pour suivre un régime plus austère, voulant faire passer ses innovations pour une rébellion contre les supérieurs de l'ordre, lui suscitèrent une horrible tempête et le traitèrent comme ils eussent fait un fugitif, un apostat. Ils lancèrent une troupe de gens armés sur l'hôpital où il était; on enfonça les portes, on se saisit de sa personne et on l'emmena en tumulte dans la prison du couvent. Dans la crainte qu'il ne fût enlevé, on le dirigea sur Tolède où il fut enfermé dans une autre prison, extrêmement étroite, qui n'avait ni fenêtre, ni soupirail. On l'y laissa neuf mois au pain et à l'eau. Sorti miraculeusement de ce cachot, saint Jean de la Croix continua son œuvre dans tous les couvents où il put pénétrer. La multitude de ses réformes ne changea point l'esprit de la masse. Dans le chapitre général de l'ordre, il fut privé de tout emploi et chassé même ignominieusement de l'assemblée comme une peste et un perturbateur. On l'exila à la campagne et on se détermina à l'envoyer aux Indes pour purger l'Espagne. Il accepta la mission. Sa persévérance ne fit qu'allumer les passions. Il fut partout calomnié; tout commerce avec lui fut interdit; il fut même question de lui ôter l'habit. La maladie n'ayant point permis de l'expédier, on le relégua au couvent d'Eubède pour se soigner. Tout son corps n'est qu'une plaie; ses pieds sont travaillés par cinq abcès; il ne peut bouger. Les chirurgiens frémissent des opérations qu'il lui faut subir. Point de pitié pour lui. Le prieur lui refuse les soulagements les plus nécessaires et défend aux religieux de

l'assister. Il ne le visite que pour l'outrager et l'injurier; il lui donne pour infirmier l'homme le plus dur et le plus impitoyable de la maison. C'est au milieu de ces souffrances, de ces persécutions et de ce délaissement que mourut l'illustre réformateur.

Le même sort était réservé aux étrangers qui se présentaient à la porte d'un couvent avec la mission et le caractère d'un réformateur.

Malgré ses qualités de neveu de pape, de membre le plus influent du sacré collége et d'archevêque de Milan, saint Charles Borromée fut reçu et outragé, comme un malfaiteur, lorsqu'il se présenta en habits pontificaux pour imposer la réforme à une bande de chanoines. Il lui fallut plusieurs années pour triompher des intrigues et des cabales des personnages de la ville et de la cour qu'ils avaient intéressés à leur cause, et pour les réduire sous le joug de la discipline. Il n'entreprit pas avec moins de fermeté la régénération des Humiliés dont le libertinage et la licence paraissaient les uniques vœux et la principale occupation. La plupart acceptèrent ses règlements, mais quelques-uns persistèrent dans le relâchement et, pour le consacrer, résolurent de se défaire à tout prix de sa personne. Ils en chargèrent un apostat gagné au poids de l'or. Ce scélérat entra effrontément dans la chapelle du cardinal au moment où il faisait la prière du soir avec tous les gens de son palais et lui tira un coup d'arquebuse; une balle ne fit que noircir le rochet du saint et tomba à ses pieds; une autre effleura légèrement la peau.

Ces crimes et ces délits se multiplièrent à mesure que l'opulence rendait la corruption plus générale chez les religieux. De là ce mot de Brantôme : « Ils élisoient le plus souvent celui qui estoit le meilleur compagnon, qui aimoit plus les garc.., les chiens et les oiseaux, qui estoit le meilleur biberon, bref, qui estoit le plus débauché; afin que l'ayant fait leur abbé ou prieur, par après il leur permist faire toutes pareilles débauches,

dissolutions et plaisirs, comme de vray l'en faisoient auparavant très bien obliger par bons sermens et faloit qu'ils le tinssent par amour ou par force. Le pis estoit quand ils ne se pouvoient accorder en leurs élections, le plus souvent s'entrebattoient, se gourmoient à coups de poing, venoient aux braquemars et s'entreblessoient, voire s'entretuoient; bref, il y avoit plus de tumultes, ligues et brigues qu'il n'y en a en la création du Recteur de l'Université de Paris. De plus aucuns élisoient quelque simple bon homme de moine qui n'eust osé grouiller, n'y commander faire autre chose sinon ce qui leur plaisoit et le menaçoient s'il vouloit trop faire du galant et rogue supérieur. »

Ainsi s'expliquent dans les conciles les canons relatifs aux moines.

Ces *crimes des couvents*, qui sont le dernier mot de la gourmandise, ne proviennent point d'une enquête faite dans les livres de Rabelais, de Voltaire, ni même de Fleury aussi sincère et aussi complet, lorsqu'il flétrit la corruption et les abus que lorsqu'il admire les merveilles de la sainteté : il a suffi de rouvrir la dernière édition de la *Vie des Saints*, du P. Giry, qu'on n'a cessé de feuilleter, chaque fois que la nature de ce travail a eu besoin d'un guide sûr pour tout ce qui concerne l'Église.

CHAPITRE IV

INFLUENCE DU CHRISTIANISME SUR L'HYGIÈNE

I

Les préceptes et les conseils de l'Évangile ont engendré une société permanente, dont l'austérité sera le régime et le caractère.

Les païens avaient fini par ne plus vivre que pour manger ; ils se provoquaient aux excès, ils les renouvelaient sans cesse, à l'aide de vomissements continuels. C'était un point d'honneur pour eux de jauger l'appétit, et d'expérimenter combien l'estomac peut absorber d'aliments et de boissons sans s'exposer à une mort subite et certaine. Toutes les productions de la nature suffisaient à peine à leur nécessaire.

Pour les chrétiens, ce fut un principe, ramarque Clément d'Alexandrie, de ne manger que pour vivre ; ils jouissent de leurs privations, et leur nécessaire consiste à n'accorder qu'à regret à la nature ce qui lui suffit pour la soutenir.

Ce besoin même n'obtint pas grâce ; c'est ce qui a poussé saint Augustin à dire dans ses *Confessions*, traduites par M. Moreau :

« Le jour me suggère un autre ennemi, et plût à Dieu qu'il pût lui suffire ! Nous réparons, par le boire et le manger, les ruines journalières du corps, jusqu'au moment où détruisant l'aliment et l'estomac, vous éteindrez mon indigence par une admirable plénitude, et revêtirez cette chair corruptible d'une éternelle incorruptibilité. Aujourd'hui, toutefois, cette nécessité m'est douce, et je combats cette douceur pour ne pas m'y laisser prendre : guerre

de tous les instants que je me fais par le jeûne et les rigueurs qui réduisent le corps en servitude. Et pourtant je ne puis éviter le plaisir qui chasse les douleurs du besoin : car la faim et la soif sont aussi des douleurs, brûlantes et meurtrières comme la fièvre, si les aliments ne les soulagent, et votre bonté consolante mettant à la disposition de notre misère les tributs du ciel, de la terre et des eaux, nos angoisses deviennent des délices.

« Vous m'avez enseigné à ne prendre les aliments que comme des remèdes. Mais, quand je passe de l'inquiétude du besoin au repos qui en suit la satisfaction, le piége de la concupiscence m'attend au passage : ce passage lui-même est un plaisir, et il n'est pas d'autre voie, et c'est la nécessité qui m'y pousse. L'entretien de la vie est la seule raison du boire et du manger, et néanmoins un dangereux plaisir marche de compagnie, esclave qui trop souvent cherche à devancer son maître, revendiquant pour lui-même ce que je ne veux accorder qu'à l'intérêt ligitime. Et puis les limites de l'un ne sont pas celles de l'autre, ce qui suffit à la nécessité ne suffit pas au plaisir, et parfois il devient difficile de reconnaître si nous accordons un secours à la requête du besoin ou un excès aux perfides sollicitations de la convoitise. Notre pauvre âme sourit à cette incertitude, charmée d'y trouver une excuse pour couvrir du prétexte de la santé une complaisance coupable.

« Aux tentations, je résiste chaque jour avec effort, et j'appelle à mon secours votre bras salutaire ; et je vous remets toutes mes perplexités, car j'ai sujet de récuser sur ce point la stabilité de mon conseil. J'entends la voix de mon Dieu : « Ne laissez pas appesantir vos cœurs par l'intempérance et l'ivrognerie. » La sensualité s'insinue quelquefois chez votre serviteur. Que votre miséricorde la tienne éloignée de moi !

« Votre grâce m'a fait entendre cette parole que j'aime : « Que nous mangions ou que nous ne man-

gions pas, rien de plus pour nous, rien de moins, » c'est-à-dire que je ne trouverai là ni mon opulence ni ma détresse. Et cette parole encore : « J'ai appris à me contenter de l'état où je suis ; je sais vivre dans l'abondance, et je sais souffrir le besoin. Je peux tout en celui qui me fortifie. » Voilà comme parle un soldat du ciel ; est-ce notre langage, poussière que nous sommes?

« Vous m'avez enseigné, ô mon Père, « que tout est pur pour les cœurs purs, mais que c'est un mal de se mettre à table au scandale de son frère ; que toutes vos créatures sont bonnes ; qu'il ne faut rien refuser de ce que l'on peut recevoir en actions de grâce ; que ce n'est point notre aliment qui nous rend recommandables à Dieu ; que l'on se garde de juger sur le manger et le boire ; que celui qui mange ne méprise pas celui qui s'abstient ; que celui qui s'abstient ne méprise pas celui qui mange. » Délivrez-moi de toute tentation.

« Non que je craigne l'impureté de l'aliment, je crains l'impureté de la convoitise. Je sais qu'il a été permis à Noé de se nourrir de toute chair ; qu'Élie a demandé à la chair l'apaisement de sa faim ; que l'abstinence admirable de Jean n'a pas été souillée de sa pâture de sauterelles. Je sais aussi qu'Esaü s'est laissé surprendre par un désir de lentilles ; que David s'est accusé à lui-même d'avoir désiré un peu d'eau ; que notre Roi a été tenté, non de chair, mais de pain.

« Entouré de ces tentations, je lutte chaque jour contre la concupiscence du boire et du manger ; car ce n'est pas chose que je puisse me retrancher pour jamais. Il me faut donc tenir à ma bouche un frein qui se relâche et se retire à propos. Et, seigneur, quel est celui qui ne s'emporte quelquefois au delà des barrières de la nécessité? S'il en est un, qu'il vous glorifie de sa perfection. »

Ce sentiment a enfanté des saints sous tous les cli-

mats, dans toutes les conditions, à toutes les époques et pour tous les âges.

La même idée du nécessaire a sans cesse ramené la pensée sur le régime le plus approprié à la nature humaine. Aussi le maigre a-t-il toujours été étudié et observé à tous les points de vue.

Les philosophes Plotin, Jamblique et Porphyre recommandèrent ce régime. En 1742, Burigny crut devoir traduire le *traité de Porphyre touchant l'abstinence de la chair*, écrit au milieu du troisième siècle.

En 1700, Barthélemy Linant, docteur et médecin, publia un volume intitulé : *L'abstinence de la viande rendue aisée ou moins difficile à pratiquer, ou régime de vie avec lequel on peut prévenir et rendre moins grandes les incommodités qui surviennent à ceux qui font maigre par le ménagement des tempéraments, le choix et le bon usage des aliments maigres simplement apprêtés.*

J.-J. Rousseau s'est montré très-favorable à l'usage des aliments maigres.

Dans les *Vœux d'un solitaire*, à l'article *Vœux pour une éducation nationale*, Bernardin de Saint-Pierre parle ainsi du maigre : « Les peuples qui vivent de végétaux sont, de tous les hommes, les plus beaux, les plus robustes, les moins exposés aux maladies et aux passions et ceux dont la vie dure plus longtemps. Tels sont, en Europe, une grande partie des Suisses. La plupart des paysans, qui sont par tout pays la portion du peuple la plus vigoureuse, mangent fort peu de viande. Les Russes ont des carêmes et des jours d'abstinence multipliés, dont leurs soldats mêmes ne s'exemptent pas : et cependant ils résistent à toutes sortes de fatigues. Les nègres, qui supportent dans nos colonies tant de travaux, ne vivent que de manioc, de patates et de maïs; les brames des Indes, qui vivent fréquemment au delà d'un siècle, ne mangent que des végétaux. C'est de la secte pythagorique que sont sortis Epaminondas, si célèbre par ses vertus ; Archytas, par son génie pour la

mécanique; Milon de Crotone, par sa force, et Pythagore, lui-même, le plus bel homme de son temps et sans contredit le plus éclairé, puisqu'il fut le père de la philosophie chez les Grecs. Comme le régime végétal comporte avec lui plusieurs vertus et qu'il n'en exclut aucune, il sera bon d'y élever les enfants, puisqu'il influe si heureusement sur la beauté du corps et sur la tranquillité de l'âme. Ce régime prolonge l'enfance et par conséquent la vie humaine. Les enfants des Perses, du temps de Cyrus, et par son ordre, étaient nourris avec du pain, de l'eau et du cresson ; ils se choisissaient entre eux des chefs, auxquels ils obéissaient ; ils formaient des assemblées, où, comme dans celles de leurs pères, on agitait toutes les questions qui intéressaient le bien public. Ce fut avec ces enfants, devenus des hommes, que Cyrus fit la conquête de l'Asie. J'observe que Lycurgue introduisit une grande partie du régime physique et moral des enfants des Perses dans l'éducation de ceux de Lacédémone. »

Une lettre de saint François Xavier nous fournit ce détail du même genre : « Le Japonais ignore l'usage de la viande, même celui de la volaille ; il ne vit que d'herbages, de riz, de blé, de poissons et de fruits, dont il fait ses délices : aussi ne connaît-il aucune des maladies résultant de l'intempérance; il jouit d'une excellente constitution. »

Dans son *Voyage de Laponie*, Regnard ne laisse rien à désirer sur l'usage du poisson : « La rivière de Torno est si fertile en saumons et en brochets, qu'elle peut en fournir à tous les habitants de la mer Baltique. Ils salent les uns pour les transporter, et fument les autres dans des basses-touches qui sont faites comme des bains. Le brochet, qu'ils sèchent , leur sert de nourriture toute l'année. Il ne le prennent point avec des rêts, comme on fait les autres ; mais en allumant du feu sur la proue de leur petite barque, ils attirent le poisson à la lueur de cette flamme et le harponnent avec un long bâton armé

de fer, de la manière qu'on nous représente un trident. Ils en prennent en quantité et d'une grosseur extraordinaire. Il est inouï qu'on se soit jamais servi en France de bâtons pour chasser ; mais il n'en est pas de même dans ce pays : le gibier y est si abondant, qu'on se sert de fouets et même de bâtons pour le tuer. Les oiseaux que nous prîmes davantage, ce fut des plongeons, et nous admirions l'adresse de nos gens à les attraper. Ils les suivaient partout où il les voyaient, et lorsqu'ils les apercevaient nageant entre deux eaux, ils lançaient leur bâton et leur écrasaient la tête dans le fond de l'eau avec tant d'adresse, qu'il est difficile de se figurer la promptitude avec laquelle ils font cette action. En moins de deux heures, nous nous vîmes plus de vingt ou vingt-cinq pièces de gibier. Je ne crois pas qu'il y ait de pays au monde plus abondant en canards, sarcelles, plongeons, cygnes, oies sauvages et autres oiseaux aquatiques, que celui-ci ; la rivière en est partout si couverte qu'on peut facilement les tuer à coups de bâton. Nous en tuions quelquefois trente ou quarante dans un jour, sans nous arrêter un moment ; nous ne faisions cette chasse qu'en chemin faisant. Il est impossible de concevoir la quantité du poisson de Laponie. Elle est partout coupée de fleuves, de lacs et de ruisseaux ; et ces fleuves, ces lacs et ces ruisseaux sont si pleins de poissons qu'un homme peut, en une demi-heure de temps, en prendre avec une seule ligne, autant qu'il en peut porter. C'est aussi la seule nourriture des Lapons ; ils n'ont point d'autre pain ; les os de poissons, broyés avec l'écorces des arbres, leur servent de pain ; et ils n'en prennent pas seulement pour eux, ils en font tout leur commerce, et achètent ce dont ils ont besoin avec des poissons ou avec des peaux de bêtes ; ce qui fait que la pêche est toute leur occupation. Ils mangent fort avidement et ne gardent rien pour le lendemain. Les mets les plus ordinaires des pauvres sont des poissons, et, malgré cette méchante nourriture, ces pauvres gens vivent dans une

santé parfaite. Ils ignorent les maladies et vont jusqu'à une vieillesse si avancée, qu'ils passent cent ans, et quelques-uns cent cinquante. »

Depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, l'Inde vit exclusivement de laitage, de légumes, de fruits et de riz, et doit à ce régime une grande douceur de caractère. Pendant fort longtemps, les disciples de Mahomet se sont abstenus de viande et de vin et, malgré ces privations, il ne leur a pas fallu un siècle pour se rendre formidables à toute la chrétienté. L'Irlande ne se nourrit guère que de pommes de terre et de pain d'avoine ; cependant sa population a quadruplé depuis cent ans.

Saint Jérôme a noté que les prêtres égyptiens s'abstenaient communément de manger la chair de quelque bête que ce fût.

La plupart des ordres religieux ont adopté le maigre pour régime. Ce sont les plus austères qui se sont le le plus longtemps maintenus dans leur ferveur primitive, se sont propagés le plus vite et ont compté le plus grand nombre de religieux, comme le prouve la vie de saint François d'Assise. Galiani a même remarqué que ce sont ceux qui ont enfanté le plus d'hommes éminents.

En 1607, Henri IV institua, avec l'agrément de Rome, un nouvel ordre de chevalerie composé de cent gentilshommes qui s'obligeaient à ne pas manger de viande tous les mercredis.

Il est facile de se résigner ou de s'astreindre au régime maigre, car le règne végétal est toujours en harmonie avec les climats et les saisons, et par conséquent avec les besoins et les goûts de l'homme. L'eau qui couvre les quatre cinquièmes du globe peut suppléer à l'insuffisance ou à la stérilité de la terre et même nourrir le genre humain. La science compte actuellement près de six mille espèces de poissons et avoue que leur fécondité est

prodigieuse et n'est comparable qu'à la facilité de leur acclimatation.

Le règne animal ne saurait fournir ni la même variété ni la même facilité. L'élève du bétail est partout longue, souvent difficile quelquefois impossible. L'Angleterre, si avancée en agriculture, désespère d'avoir de la volaille.

En prescrivant le maigre certains jours de la semaine, l'Église n'allait donc point contre les lois de la nature. Mais était-elle compétente sur une question d'hygiène?

Fleury parle d'un prêtre qui fut, en 1307, nommé archevêque de Mayence, pour avoir guéri un pape. Les papes Pierre d'Espagne, Sylvestre II, Jean XXI avaient étudié la médecine à Paris. Fleury a cité une *Histoire des Saints* qui avaient exercé la médecine.

Nous lisons dans *les Médecins au temps de Molière*, par Maurice Raynaud. « La plupart des médecins étaient en même temps chanoines. La médecine du moyen âge était dans les cloîtres : elle demeura longtemps ecclésiastique. »

A Sainte-Hélène, Napoléon reconnut que le médecin de l'âme était le médecin naturel du corps, et se repentit de n'avoir pas exigé que les séminaires enseignassent la médecine en même temps que la théologie.

II

Toutes les religions et toutes les sectes pourraient produire de grands exemples de sobriété et de longévité.

L'austérité ne fut même pas rare chez les hommes dont la force est regardée comme un prodige. Ainsi Andronic Commène, qui fut l'un des empereurs les plus cruels de Constantinople, n'avait ordinairement pour toute nourriture qu'un morceau de pain et un peu de

vin qu'il prenait à la fin de la journée. C'était à ce régime et à l'exercice continuel qu'il attribuait la vigueur de sa santé, qui ne se dérangea jamais. Au sortir d'une chasse, il dépeçait de ses propres mains les cerfs et les sangliers, les faisait rôtir lui-même, et, renonçant en ces circonstances seulement à ses principes, il en mangeait avec les chasseurs de sa suite.

Sauf Alexandre le Grand, Annibal, César, Napoléon et presque tous les fameux capitaines ont bu peu de vin, et ont été des modèles de tempérance pour les armées.

Le romancier Balzac devinait juste quand il regardait la sobriété comme l'école de tous les grands écrivains.

Les naufrages, les siéges, les disettes nous apprenent que la nécessité peut se contenter de tout, et que le nécessaire de l'homme se réduit à peu de chose.

Le nécessaire journellement et insensiblement réduit, reste à savoir combien de jours l'homme peut passer sans boire ni manger.

Il est convenable de remonter à une époque assez rapprochée de notre siècle, et de citer des faits qui n'ont été ni discutés, ni niés, comme impossibles et invraisemblables, par la science et l'esprit de parti, réduits à les enregistrer sans commentaires ni conclusions.

Or, l'*Histoire de l'Académie royale de médecine* nous fournit le document suivant, p. 45 et 46 de son in-4° de l'année 1769.

« Un ancien officier d'infanterie, retiré du service et chevalier de Saint-Louis, fut mis au château de Saumur, à cause de quelques légères absences auxquelles on s'aperçut qu'il devenait sujet. La douceur et la noblesse de son caractère, soutenues de beaucoup de lecture et d'une heureuse mémoire, le firent bientôt désirer dans les meilleures compagnies : le gouverneur même du château le jugea si peu dangereusement affecté, qu'il obtint pour lui la liberté de la ville ; après avoir joui quelque temps de cette liberté, il apprit que sa famille

ne payait pas exactement sa pension ; l'honnêteté de son caractère en fut blessée, et sans faire attention à son état, il partit pour en aller accélérer le payement : à son arrivée dans sa patrie, il fut arrêté et ramené au château, et on lui ôta une liberté dont il avait abusé : cette clôture plus sévère augmenta son mal, et bientôt on ne put plus communiquer avec lui qu'en se prêtant à ses idées : il se croyait tour à tour prince, premier ministre, maréchal de France, faisait des projets, des traités, des déclarations de guerre; toutes les femmes qu'il voyait étaient des princesses et les moindres domestiques des grands seigneurs.

« Dans cet état de délire assez complet, après avoir déjeuné à son ordinaire, le 25 décembre, il se mit dans l'esprit de ne vouloir plus absolument manger, et fut en effet depuis ce jour jusqu'au 9 février, c'est-à-dire quarante-six jours complets, sans prendre aucune nourriture; seulement le cinquième jour il demanda des liqueurs et on lui donna un demi-setier d'huile d'anis qu'il but en trois jours ; il en redemanda et on lui en donna un second; mais sur l'avis qu'on lui donna d'en user plus sobrement, il n'en mettait que trois gouttes dans chaque verre d'eau qu'il buvait, et cette bouteille lui dura jusqu'au trente-neuvième jour; il buvait à peu près, autant qu'on en pouvait juger, une pinte et demie d'eau par jour : le trente-neuvième jour il cessa de boire et ne prit absolument rien jusqu'au quarante-septième.

« Il s'était toujours levé jusqu'au trente-huitième jour, mais la faiblesse inséparable d'un jeûne si long et si sévère, l'obligea pour lors de se coucher : nous devons ajouter que vers, les huit derniers jours, il se priva entièrement du tabac dont il prenait près d'une once par jour, et que sa vue paraissait sur la fin très-affaiblie.

« Dès qu'on se fut aperçu de ce ridicule projet, on essaya tous les moyens possibles de déterminer le malade à prendre quelque nourriture, mais ce fut toujours inutilement ; ni les soins du gouverneur, ni les attentions

des officiers, ni les pathétiques exhortations des ecclésiastiques vertueux qu'on lui envoya ne purent faire aucune impression sur son esprit; on essaya même, dans les derniers jours, de lui donner de l'eau panée ou de l'eau de poulet, au lieu d'eau pure; mais ce breuvage lui occasionna un vomissement, en sorte qu'on le regardait comme perdu, lorsque la nature obtint de lui ce que la raison avait jusqu'alors inutilement demandé.

« Le quarante-septième jour, voyant entrer chez lui une jeune fille qui tenait un gros morceau de pain, sur lequel elle avait étendu du fromage, il demanda vivement qu'on lui donnât une copieuse soupe; on s'empressa de lui en donner une, mais très-légère; et malgré l'envie qu'il témoignait d'avoir du pain et d'autres aliments solides, on le tint quelque temps au régime de quelques soupes et de quelques cuillerées de crème de riz, de deux heures en deux heures; enfin on le remit peu à peu à la viande et aux aliments ordinaires, et il revint, quoique lentement, à son état de santé.

« Dans les premiers jours qu'il commença à manger, sa tête était fort saine, il n'était plus prince, ministre, ni général; il voulait qu'on le nommât par son nom et on espérait que l'acte de folie qu'il avait fait l'aurait rappelé à la raison; mais cette espérance ne fut pas de longue durée : à mesure que les forces revinrent, les disparates reparurent. »

A ce cas dont s'appuient les docteurs du jour, et tiré d'une collection dont la gravité n'est pas contestée des médecins, opposons un sacrifice aussi long et renouvelé plusieurs fois, et demandons-le à un livre qui n'a pas l'approbation de l'Église, et appartient à une secte qui s'inspirait plus de l'orgueil des stoïciens que de l'humilité et de la simplicité de la foi.

Dans une *Vie de Monsieur de Paris, diacre du diocèse de Paris*, in-12 de 1731, il est dit pour l'année 1721 : « A Melun, il admira la tendre piété et la vie mortifiée de dom Claude Léauté, religieux bénédictin de la congré-

gation de Saint-Maur. Ce moine a déjà passé onze carêmes sans prendre aucune nourriture. Son jeûne, dans le reste de l'année, est moins austère, mais presque continuel. » Une lettre de 1731, écrite au moment où ce religieux vivait encore, nous initie à tous les détails de cette vie : « Le caractère de ce religieux est des plus aimables : dans les plus grandes austérités, il est toujours très-affable. Il a passé le carême dernier, à commencer au jour du mardi gras jusqu'au mardi de la semaine sainte inclusivement, sans prendre aucune nourriture, excepté celle qu'il prend à l'autel, car il dit la messe tous les jours sans y manquer. On ne saurait même lui faire plus de plaisir que de lui laisser dire la grand'messe. On ne s'aperçoit point que sa voix diminue ; mais il n'en est pas de même de son visage, qui devient pâle et désséché ; ses yeux se retrécissent, et, malgré tout cet abattement, sitôt qu'il a cessé son carême, il revient à son premier embonpoint. Le mercredi de la semaine sainte, il prit, selon sa coutume, deux soupes de lait, une à midi, l'autre au soir, et rien de plus. Le jeudi saint, il mangea à dîner une pareille soupe et le soir il collationna comme la communauté, qu'il imita le reste de la semaine dans sa manière de vivre. Pendant tout le carême, il ne paraît point du tout au réfectoire. Il passe le reste de la journée s'occupant, partie à la lecture, partie à la miniature, dans laquelle il est très-habile. Il ne couche que sur sa chaise ou sur le plancher de sa chambre. L'Avent, les Quatre-Temps, les Vigiles sont observés de sa part comme le carême, c'est-à-dire sans prendre aucune nourriture qu'à l'autel. Pour le reste de l'année, il jeûne de manière qu'il n'en perde pas l'habitude, car voici le onzième carême qu'il passe. Il choisit dans chaque semaine le mercredi ou le vendredi, qu'il passe sans boire ni manger. Il dort très-peu, surtout en carême, ne faisant alors que sommeiller sur sa chaise, lorsque l'épuisement l'y contraint, et dormant à peine un quart d'heure de suite. Il a interrompu

une fois son carême par obéissance pour son supérieur; mais, en récompense, il a jeûné depuis la Sainte-Croix jusqu'à la Toussaint. Outre ces grands jeûnes, il porte secrètement une espèce de corselet de fer, où sont représentés les instruments de la Passion, qui lui prend depuis les épaules jusqu'au dessous de la poitrine. Pendant le carême, il ne peut guère marcher, ni sortir : le grand air lui fait mal. Pendant l'hiver, il se chauffe : il avoue qu'il a besoin de feu. On a voulu l'enfermer pour s'assurer qu'il n'y avait point de fraude de sa part; il y a consenti volontiers, pourvu qu'on lui laissât la consolation de dire la messe et qu'on lui donnât du feu pendant le froid. Il est âgé d'environ cinquante ans au plus. »

III

Ces faits nous mettent à l'aise avec la science et le schisme pour aborder les modifications que les préceptes de l'Église ont apportées dans le régime des nations modernes.

En lâchant la bride à toutes les passions et à toutes les convoitises, le paganisme avait fini par faire de l'estomac un puits perdu. La Bible justifie Homère, l'*Histoire Auguste* complète Suétone et Tacite, l'esprit de Sénèque confirme la bonhomie de Plutarque et la crédulité de Pline le Naturaliste.

Or, la science moderne n'admet point que la taille humaine ait diminué. La multitude, l'étendue et la solidité des édifices publics, la grandeur et l'élévation des églises attestent que la force physique n'est pas amoindrie. L'histoire des Croisades, les guerres de religion, l'héroïsme des Vendéens prouvent encore que,

dans le tableau des batailles, les forces morales n'ont pas dégénéré. Enfin le mouvement du commerce, les ressources de l'industrie, les découvertes des voyageurs, l'aisance de la vie privée, affaires et intérêts, tout démontre que l'activité n'a pas reculé. Pour que les bombances des Romains ne nous paraissent plus qu'une charge et un amusement de l'érudition, le bon sens est forcé de tirer de l'histoire cette conséquence : Que l'appétit n'est plus le même et Que le chrétien mange moins que le païen.

Ce triomphe, que le christianisme a obtenu insensiblement du corps social et de la constitution humaine est si éclatant, qu'en brisant le joug de l'Église, la réforme n'a pas pu en enlever les traces. En Angleterre comme en Allemagne, partout où le protestantisme domine, on mange beaucoup et énormément de viande; néanmoins, malgré cette longue habitude de la chair qui a dû élargir les intestins, malgré l'ardent désir de braver les préceptes de l'Église, la liberté de conscience n'est pas encore arrivée à donner à l'estomac cette élasticité que le paganisme lui avait formée. Ce qui caractérise avant tout et surtout toutes ces tables dont la liberté religieuse est la Minerve, c'est le vin bu avec excès, bu jusqu'au défi, bu jusqu'à l'ivresse. La *Collection des Mémoires relatifs à l'histoire de France* est pleine de *débauches* de ce genre.

Dans son *Cours élémentaire d'hygiène*, le docteur Rostan nous fournit ce précieux renseignement : « M. Muret ayant eu la curiosité d'examiner dans les registres mortuaires de la Suisse, combien de morts pouvaient être attribuées à l'ivrognerie, en trouva le nombre si grand qu'il estimait qu'elle tue plus de monde que toutes les maladies les plus perfides et les plus meurtrières. Il faut ajouter que les registres mortuaires de la Suisse sont beaucoup mieux tenus que ceux de Paris. En Suisse, c'est le médecin qui a soigné le malade qui donne lui-même les renseignements. »

Grâce aux *Considérations sur l'usage et l'abus de l'eau-de-vie et des autres liqueurs fortes*, par M. J. Girardin, que nous trouvons dans les *Mémoires de la Société impériale des Sciences, de l'Agriculture et des Arts de Lille,* de l'année 1864, il est facile de dire le dernier mot sur l'état des pays qui continuent de vanter la réforme. « C'est dans les pays où l'on consomme le plus d'eau-de-vie, spécialement en Allemagne, en Angleterre, en Suisse, en Russie, en Amérique, qu'il se commet le plus de suicides. — Un amateur de ces calculs de statistique dont on aime en Angleterre les formules bizarres, établissait dès 1832, que la masse des liqueurs fortes, bues chez nos voisins, pendant une année, aurait pu former une rivière de 9 kilomètres de long sur une largeur de 3^{m} 50, et une profondeur de 4^{m} 60 environ. — D'après les documents publiés par le gouvernement anglais, l'ivresse et les désordres qu'elle provoque tuent par an 500,000 habitants. La moitié des fous, les deux tiers des indigents et les trois quarts des criminels sont des individus adonnés à la boisson. On a constaté, d'après les relevés de la police, que le nombre des ivrognes cités en justice avait été, pour l'année 1862, de 94,978, dans lesquels il y avait 22,500 femmes. Sur ce chiffre, 6,000 environ ont été condamnés à l'emprisonnement et 211 à la peine capitale par suite des crimes que l'ivresse leur avait fait commettre. — Dans les 211 condamnés à mort, il y avait 66 femmes. — Dans les États-Unis l'on compte 300,000 ivrognes, et 37,000 périssent, chaque année, victimes des excès de boissons spiritueuses. On a constaté que sur 781 aliénés admis dans les hospices, 392, de l'aveu de leurs propres familles, ont été réduits à cet état par l'abus des liqueurs. A Liverpool, sur 490 individus entrés à l'hôpital des fous, 257 s'étaient attiré cette terrible fin par leur intempérance. Les sept huitièmes des condamnations prononcées à Boston, les trois quarts des crimes commis en Suède, les deux tiers de ceux qui ont lieu dans la Prusse Rhé-

naue, sont dus à l'abus de l'eau-de-vie et des autres boissons enivrantes. C'est la même cause qui remplit les prisons de la vieille Prusse. »

M. J. Girardin n'oublie pas la France dans ses statistiques. Il attribue à l'ivresse le sixième des suicides relevés de 1818 à 1838 et trente sur cent cas d'aliénation dans un département. Il nous apprend que la consommation annuelle d'un Parisien en liqueurs est de 14 litres, mais il porte celle d'un habitant des États-Unis à 27 et celle d'un Anglais à 29. Cette différence n'annonce-t-elle pas toute l'influence que l'Église a conservée dans notre pays ? « L'eau-de-vie, dès la fin du xve siècle, est adoptée, continue M. Girardin, en Bohême, en Pologne, en Poméranie, en Russie et jusqu'en Sibérie. En 1581, les Anglais s'en servirent comme d'une sorte de cordial pour leurs soldats, qui faisaient la guerre dans les Pays-Bas, et dès cette époque, non-seulement l'usage, mais l'abus même de cette liqueur était devenu tel en Allemagne qu'une ligue s'y était déjà formée contre elle, dans la vue de prévenir les funestes résultats dont elle menaçait toutes les classes de la société, sans excepter la plus élevée. L'eau-de-vie devint en usage en France à partir de 1664, époque marquée par une invasion d'ouvriers étrangers attirés par Colbert. Ces ouvriers étrangers, venus des villes anséatiques, de la Hollande, de l'Angleterre, tous pays où l'eau-de-vie était depuis longtemps connue comme boisson usuelle, en propagèrent promptement l'usage dans les populations industrielles avec lesquelles ils se trouvèrent en contact. »

Les canons des conciles et la rareté des livres ne permettent guère de révoquer en doute l'ignorance des masses avant la découverte de l'imprimerie. Mais ce qui remplaçait avantageusement les bibliothèques, c'était l'exemple qui vivifie, encourage et entraîne, l'exemple donné de haut, partout et journellement. Il eût été facile à plusieurs saints de s'accorder tous les

plaisirs d'un Lucullus ; la plupart auraient pu vivre comme des Apicius ; ils ont préféré regarder toute privation comme une jouissance ; quelques-uns se sont élevés si haut au-dessus de toutes les lois de la nature qu'ils ont paru plus admirables qu'imitables. C'est parce qu'ils ont été, sous tous les climats, et à toutes les époques, nombreux et même innombrables et qu'ils appartiennent, pour la majorité, aux premières classes de la société, qu'ils ont trouvé tant d'imitateurs dans toutes les conditions. Cette masse de vertus, sans cesse jetée, comme un levain, dans le cœur des nations, devait finir par renouveler tout le corps social et s'infiltrer dans tous ses membres.

La constitution humaine, telle que le christianisme est parvenu insensiblement et lentement à la former, a-t-elle gagné à la licence de la réforme ? Mais c'est précisément l'époque où la force a été cassée, puis licenciée pour ainsi dire; dans les engagements, recrutements et levées, on n'a plus demandé, ni exigé que de l'habileté. La cartouche allait réserver tous les combats corps à corps pour les coups décisifs. C'est alors que l'emploi de la poudre devint général. L'exercice étant modifié et simplifié, le costume fut à son tour mis à la réforme. Les musées d'artillerie, les cabinets d'antiquaires, les faisceaux d'armes convaincront la postérité de la force des générations passées. Voltaire affecta de détourner les yeux, quand Buffon lui montra la collection des fossiles comme une preuve irréfragable du déluge. En face des anciens équipements militaires qui étonnent et effrayent les plus robustes soldats de notre temps, qui oserait douter de la bonne constitution des hommes qui les ont portés dans toutes les régions, et qui, malgré la pesanteur et l'embarras de cette montagne de fer et d'acier qui les emprisonnait des pieds à la tête, manœuvraient, chargeaient, paraient, et entendaient l'attaque et la défense aussi bien que nos voltigeurs modernes ? Cette constitution fut le résultat de toutes les

causes qui concourent au perfectionnement de la santé. Avec la réforme, la constitution humaine a perdu en durée aussi bien qu'en force. Aussi M. Nisard a-t-il été amené à constater l'étonnement d'Erasme à la vue du petit nombre auquel il était donné d'atteindre à la vieillesse.

Se coucher de bonne heure et se lever de bonne heure, est la première cause de la santé du corps comme de la santé de l'esprit. On citerait difficilement un homme d'État éminent ou un grand écrivain qui n'ait rendu cet hommage à la nuit. Cette loi de la nature fut un article de tous les règlements dans les ordres religieux. Les proverbes, les ordonnances des rois, le couvre-feu des communes attestent que toute la société se conduisait comme une communauté. On n'avait pas encore imaginé les fêtes de nuit ; mais les fêtes du jour ne manquaient pas ; les ennuyés et les ennuyeux, les riches et les pauvres daignaient s'en contenter. Il en était même ainsi pendant le XVIIIe siècle où tous les théâtres commençaient en plein jour et finissaient à l'heure où le moyen âge sonnait dans toutes les localités l'heure du couvre-feu.

La réforme ne manqua pas d'oublier les lois de la nature en même temps que les commandements de l'Église. De là ce tableau de M. Nisard sur la vie des élèves de Mélanchthon à Wittemberg : « On reprochait aux élèves surtout la gloutonnerie, reproche très-ancien en Allemagne. Seulement la table était alors plus turbulente qu'aujourd'hui. Les orgies se prolongeaient jusqu'à minuit, *énormité pour le temps* : après quoi les jeunes gens se répandaient sur la place et parcouraient les rues de Wittemberg, criant et chantant à tue-tête, éveillant tout le monde, et faisant croire aux magistrats que l'ennemi était dans la ville. Un décret de l'Académie leur ordonne d'être rentrés chez eux à huit heures. Si quelqu'un est appelé au dehors par des affaires, qu'il les fasse en silence, et s'éclaire dans les rues avec une lanterne, pour qu'on le reconnaisse. Quiconque sera

surpris armé et sans lanterne, sera mis en prison. Un autre décret les menace d'une prison particulière, plus dure que la prison scolastique. Le premier décret n'avait pas réussi. On continuait à sortir armé, et on battait le guet. Plusieurs étudiants avaient pour domestiques des Mascarilles dont la comédie a fait un type, mais qui ont été d'abord des personnages réels. Ils étaient larrons jusqu'à rompre les coffres et crocheter les portes, de complicité avec leurs maîtres, qui prenaient leur part de ces rapines; ils soufflaient les discordes, excitaient les rixes, poussaient les moins braves à se battre et fournissaient les armes; ils entraînaient dans les orgies les jeunes gens sobres et troublaient de leurs chants, de leur ivresse, de leurs espiègleries, les noces et toutes les réunions publiques. »

Les soirées des villes sont devenues la ruine et la plaie des familles. Les indispositions qu'elles ont engendrées et qui sont inconnues dans les campagnes où l'on persiste encore à croire que Dieu a fait la nuit pour protéger le sommeil de ses ténèbres, forment l'apanage des médecins; le reste est du casuel.

La seconde cause de santé est l'exercice.

Quand on examine attentivement la vie des saints et des saintes, on est étonné de constater que l'austérité a été poussée aussi loin et que les jeûnes sont aussi communs et prolongés dans les deux sexes; mais il y a deux points sur lesquels on peut établir un parallèle : c'est que les maladies sont plus nombreuses et plus fréquentes chez les femmes, et que dans le tableau de longévité elles sont si rares qu'elles sont effacées par la multitude des hommes. Il n'y a que le défaut d'exercice qui explique cette différence.

L'exercice aiguise l'appétit et facilite la digestion. Point de doute que, sans l'exercice journalier de la chasse, Louis XIV, Louis XV et tous les princes de la maison de Bourbon, accoutumés à la solennité de repas longs, abondants et variés, n'auraient pas conservé si

longtemps le même appétit, ni absorbé si facilement tant d'aliments.

L'exercice produit, augmente et conserve la santé. Le moyen âge n'en a pas méconnu les salutaires effets. Dans les couvents, les heures de prière n'empêchaient pas les travaux manuels; les religieux ont été plus cultivateurs que copistes. La chasse et les tournois étaient des distractions pour la noblesse; son occupation, c'était de faire valoir la terre. C'était encore l'agriculture qui faisait la vie des masses, car les arts et métiers étaient trop peu nombreux pour occuper beaucoup de bras. Les fêtes religieuses, les processions, les pèlerinages venaient arracher toutes les conditions à la vie sédentaire que l'agglomération des maisons aurait fini par rendre dangereuse. La milice demandait aussi des déplacements forcés. Avant toutes les révolutions politiques qui ont mis tous les États en demeure d'entretenir des armées permanentes, la société restait sur le pied de guerre. Chacun devait et payait l'impôt du sang, soit à la commune, soit au seigneur; le clergé n'en a été exempté que sous François Ier. Cette charge nécessita des revues, des manœuvres qui rompaient la monotonie des habitudes et donnaient au corps, accoutumé au grand air et fortifié par le labeur de chaque jour, la souplesse et l'allure qui lui manquaient. Vie publique, vie privée, tout concourait à développer et perfectionner par l'exercice la constitution physique.

L'excellence de cette constitution ne provenait-elle pas aussi de la sobriété qui est l'une des autres causes de santé? Si cette vertu n'était pas universelle dans la société, il est bien difficile d'expliquer comment les ordres les plus sévères se propageaient si vite et arrachaient tant de monde aux douceurs de la vie privée. A sa dernière heure, saint Maur pouvait donner sa bénédiction à cent vingt maisons dont il fut le fondateur. Saint Bernard se trouva le père spirituel de cent soixante couvents qui lui devaient leur existence. Il y avait à

peine dix ans que saint François d'Assise avait reçu les vœux des premiers Frères mineurs que cinq mille religieux assistèrent au chapitre général de l'ordre. En cinq ans seulement, saint Dominique fonda soixante couvents. Le bienheureux Jourdain de Saxe donna l'habit religieux à plus de mille hommes qu'il avait gagnés, pour sa seule part, au cloître. Saint Macaire gouverna jusqu'à cinq mille moines, et saint Sérapion d'Arsinoé, dix mille. La règle de saint Augustin a été adoptée par cinquante ordres. L'ordre de saint Benoît a vu canoniser jusqu'à cinq mille de ses membres.

La sobriété universelle fut un bienfait du christianisme qui a rappelé l'humanité aux lois de la nature dont les besoins se réduisent à n'avoir ni faim, ni soif, ni froid. La sobriété doit-elle à la Religion le régime le plus approprié aux exigences des climats et des conditions ? Bien que les préceptes de l'Église aient eu pour premier but un effet moral dont les Pères, et notamment saint Augustin et saint Ambroise nous dispensent de signaler tous les avantages, on ne peut nier qu'ils contiennent la meilleure hygiène pour tous les tempéraments. Ils font la part des nécessités et des goûts ; ils peuvent répondre à tous les désirs et prévenir la satiété ou le dégoût. Le jeûne et l'abstinence des Vigiles préparent l'estomac à recevoir une nourriture ordinairement plus copieuse les grandes fêtes. Le jeûne et l'abstinence des Quatre-Temps disposent l'appétit à la nouveauté des légumes et des fruits, que chaque changement de saison occasionne. L'abstinence des vendredis et des samedis soulage du poids d'une alimentation plus substantielle, et préserve de tous les inconvénients de l'uniformité prolongée. L'Église se sert de tout et ne proscrit rien ; elle est arrivée à une si heureuse combinaison de l'emploi du règne animal et du règne végétal que la médecine et la philosophie sont forcées de donner raison à ses commandements. Ainsi le *Cours élémentaire d'hygiène* du docteur Rostan nous fournit ces aveux : « Il est fort avantageux

pour la santé d'interrompre et de changer quelquefois son régime habituel. Quant à la qualité, à la nature des aliments, nous croyons qu'il est important de ne pas continuer toujours le même régime, ce qui ne manquerait pas de faire éclore quelques maladies funestes, ou du moins de modifier la constitution d'une manière fâcheuse. Il est avantageux de se nourrir un jour par semaine de substances végétales. Lorsqu'on a fait un excès de table, il est fort convenable de jeûner le jour suivant. Lorsque la privation n'est pas complète et qu'elle est de peu de durée, elle peut avoir des avantages incontestables pour la santé. » Le philosophe de la *Nouvelle Héloïse* trouve dans la voracité carnassière des Anglais la cause de ce qu'ils conservent, jusque dans leurs inflexibles vertus, de dur et même de barbare. Au contraire, il attribue à la variété de la nourriture, en France, toute la souplesse et l'aptitude des caractères qui se plient à toutes les circonstances, et plaisent à tous les étrangers.

Ainsi les commandements de l'Église et les ordonnances de la médecine ne se contredisent pas. L'institution des Quatre-Temps peut tenir lieu de ces purgatifs dont les carnivores Anglais sont obligés, chaque renouvellement de saison, de se faire une habitude aussi sage qu'opportune, de l'avis des docteurs les plus éclairés. L'Église place le jeûne la veille des fêtes solennelles, et l'abstinence la veille et l'avant-veille des dimanches qui ont été et seront les jours les plus ordinaires de réception pour la plupart des familles; la médecine arrive le lendemain et n'a pas d'autre conseil à donner que la diète à qui a négligé ou le jeûne ou l'abstinence préparatoire. Le jeûne et l'abstinence de l'Église préviennent les indigestions et les maladies; la diète tardive des médecins ne les guérit pas toujours. Dans sa rigueur apparente, l'Église tolère toutes les ressources et les délicatesses des ondes et de la végétation; la médecine n'emprunte ses remèdes, si souvent inutiles ou dangereux,

qu'à tout ce qu'il y a de plus insipide, de plus amer et nauséabond dans la nature. Le jeûne et l'abstinence rompent la monotonie du régime et préservent du dégoût et de la satiété; tous les ennemis du jeûne et de l'abstinence sont amenés à demander de l'appétit à l'absinthe et à épuiser toute la classe des excitants : après avoir payé la visite du médecin et les mémoires de l'apothicaire, ils sont forcés d'acheter jusqu'à la faim que l'Église leur donnerait gratuitement avec la santé. Tant que les commandements de l'Église ont été observés dans la société, le rôle du médecin fut peu important; dans nos villes modernes où l'on se dispense si légèrement du jeûne et de l'abstinence, on est journellement autant étonné que scandalisé soit du nombre, soit de la fortune des docteurs en médecine. Leur multitude est une preuve incontestable de l'augmentation des maladies et de l'affaiblissement de la constitution physique.

L'Église aurait-elle oublié sa sagesse ordinaire et méconnu la faiblesse de l'humanité dans l'institution du carême?

Or, quel est avant tout le dernier mot de la science? Dans son livre *de la Longévité humaine et de la quantité de vie sur le globe*, M. Flourens nous donne cette conclusion : « L'homme n'a point ses dents molaires tranchantes; son estomac est simple, mais large, et ses intestins sont sept ou huit fois plus longs que son corps. L'homme n'est donc point naturellement *carnivore*. Dans ous les animaux, la forme des dents molaires donne le égime. L'homme n'est donc pas carnivore : il n'est pas non plus essentiellement herbivore. Par son estomac, par ses dents, par ses intestins, l'homme est naturellement et primitivement *frugivore*. Mais une fois que homme a eu trouvé le feu, une fois qu'il a su amollir, ttendrir, préparer également les substances animales et égétales par la cuisine, il a pu se nourrir de tous les êtres ivants et réunir ensemble tous les régimes. L'homme donc deux régimes : un régime primitif, *instinctif*, et

par celui-là il est *frugivore ;* et il a un régime *artificiel*, dû tout entier à son intelligence, et par celui-ci il est *omnivore.* »

Ceci posé, puisque la médecine nous concède que le jeûne et l'abstinence sont un moyen et conservateur et réparateur de santé, on ne saurait douter que leur durée ne fût une mesure préservative, une habile précaution à l'une des époques les plus fécondes en maladies, les plus remarquables en décès. Les récoltes n'offrent plus guère à la consommation ; la terre est encore ou couverte de neige, ou gelée, et ne produit presque rien. Toutes les provisions sont épuisées dans le règne végétal. La chair est alors d'une mauvaise qualité. L'air et la fraîcheur des herbages ont longtemps fait défaut au bétail ; les mères sont encore fatiguées de leur portée; leurs petits sont aussi trop jeunes pour être immolés. Cette rareté de toutes les substances n'engage-t-elle pas l'homme à faire quelque sacrifice à la stérilité de la saison? La vie sédentaire de l'hiver ne l'a-t-elle pas accoutumé à la privation de beaucoup d'aliments et à la diminution de sa nourriture ordinaire ? Le printemps n'aurait-t-il pas assez de richesses de primeurs, pour le dédommager d'une famine si courte et livrer à son appétit, aiguillonné par le besoin, toute la somme de solides réparateurs qui lui est devenue nécessaire ?

L'institution du carême est en harmonie avec les lois de la nature. Mais cette augmentation de jours d'abstinence et ce prolongement de jours de jeûne sont-ils en harmonie avec les travaux de l'humanité? Pour prouver que la durée de ces jours d'abstinence et de jeûne n'est pas impossible et ne saurait être nuisible aux masses, il suffit d'examiner la vie des saints qui n'ont pas lésiné avec les préceptes et les conseils de l'Église, et ont fait de l'année entière un carême perpétuel.

Les exemples sont si nombreux, qu'on est embarrassé de choisir. A eux seuls les ordres religieux nous

montrent une légion de cinquante mille personnes des deux sexes, dont le nom figure sur la liste des saints. Toutes les classes de la société réclament aussi notre attention pour le contingent qu'elles ont fourni à l'Église triomphante.

IV

C'est un fait incontestable que, depuis le christianisme, l'humanité mange moins et se porte mieux. Quelle surprise la Vie des Saints nous réserve-t-elle? Ce serait une chose fort intéressante à recommander à tous les hommes qui s'occupent *d'économie sociale,* si les saints allaient demander toute leur nourriture au règne végétal, tirer leurs forces de leurs privations, et trouver dans le jeûne les secrets de la longévité comme de la santé.

Sénèque n'était que l'interprète des lois de la nature quand il réduisait les besoins de l'homme à n'avoir ni faim, ni soif, à se contenter de ce qu'on trouve sous la main, et à regarder comme une véritable fortune l'habitude de se priver de tout ce qui n'est pas absolument nécessaire. Les médecins sont persuadés qu'il est convenable de rester sur la faim et sur la soif, mais ils n'ont pas assez d'autorité pour le faire croire. Les saints ont-ils eu tort de suivre ce principe?

L'Église a gardé le silence sur la boisson et pose même en principe qu'elle ne détruit pas le jeûne. La soif est un besoin si naturel que le *Cours élémentaire d'hygiène* du docteur Rostan lui fait cette large concession : « Pour ce qui concerne les boissons, leur quantité doit être plus considérable que celle des aliments solides; mais en général il faut que l'eau y domine. »

Dans ses *Épitres*, saint Paul conseille à tous les âges de s'abstenir de vin, d'en user modérément ; mais il en reconnaît la nécessité dans certaines circonstances, quand il écrit à Timothée : « Ne continuez pas à ne boire que de l'eau, mais usez un peu de vin à cause de votre estomac et de vos fréquentes infirmités. » La vie des Saints sert de commentaire à ces conseils.

Nous voyons dans saint Chrysostome que les fidèles de son temps s'abstenaient de vin pendant tout le carême.

Le vin, bu en petite quantité, était toléré à la table de saint Augustin.

Saint Porphyre, évêque de Gaza, prenait un vin fort trempé, parce qu'il avait une douleur d'estomac qui le lui rendait nécessaire.

Quand saint Macaire était forcé de prendre du vin, il passait le jour suivant sans rien boire. Saint Norbert en usait rarement. Le bienheureux Henri Suzo n'en goûtait que le jour de Pâques. Saint Joseph de Copertino a passé quinze années sans en avaler une goutte. Sainte Paule s'en passait même dans ses maladies, malgré les prescriptions de saint Jérôme, son directeur.

Saint Yves, saint Jean Chrysostome et la plupart des saints ont renoncé au vin. Saint Gerlac fit même le vœu de ne pas en boire. Saint Lupicin refusa d'en prendre comme remède ; on ne put pas décider sainte Geneviève à s'en servir dans sa vieillesse. On croit que saint Jacques le Mineur n'en goûta jamais.

Au lieu de vin, saint Éloi et sainte Catherine de Gênes mettaient quelquefois du vinaigre dans leur eau.

L'eau pure fut donc l'unique boisson de la plupart des saints. Que faut-il penser de cet usage ? Le docteur Rostan répond : « L'eau pure a pour effet immédiat d'étancher la soif. Nul liquide n'apaise la soif avec plus d'efficacité que l'eau pure ou les boissons dont elle fait la principale base ; à peine l'eau a-t-elle parcouru et

humecté le palais et l'arrière-bouche que la soif se trouve apaisée comme par enchantement avant que le liquide ait pu être absorbé et porté par la circulation dans les parties qui doivent le recevoir. Il suffit que les membranes soient humectées. L'eau a de plus la propriété de dissoudre les aliments solides, de favoriser ainsi l'action de l'estomac et des autres intestins sur ces substances, d'en faciliter l'absorption et par là de concourir puissamment à l'alimentation. »

Les saints ne demandaient pas tant d'avantages à l'eau. Ils savaient se mortifier sur la qualité comme sur la quantité.

Saint Jérôme a visité un solitaire qui, depuis trente ans, n'avait pour boisson que de l'eau bourbeuse.

Saint Pierre Damien ne se servait que d'eau corrompue et exposée depuis fort longtemps à l'air.

Sainte Radegonde restait toujours sur la soif ; c'est l'histoire de tous les saints.

Le bienheureux Henri Suzo ne buvait de l'eau qu'une fois par jour et si peu qu'il ne faisait qu'irriter sa soif. Saint Lifart n'en goûtait que tous les trois jours. Saint Moïse se contentait d'une chopine d'eau pour tout le carême.

Sainte Rose de Lima a demeuré sept semaines sans boire. Madame de la Vallière passa la dernière année de sa vie dans cette souffrance. Pour se punir d'avoir pris avec trop de plaisir un peu d'eau fraîche, la vénérable sœur Grâce de Valence resta sept ans entiers dans l'abstinence complète de toute boisson. Pendant les huit dernières années de sa vie, saint Lupicin se priva de l'usage de l'eau ; dans les grandes chaleurs de l'été, il faisait tremper son pain dans un peu d'eau et le mangeait en forme de soupe pour pactiser avec sa soif brûlante. D'autres fois il se contentait de mettre ses deux mains dans un seau plein d'eau, afin de modérer insensiblement les ardeurs de l'air qui consumait ses poumons. La maladie le trouva aussi intrépide que l'été. Un religieux lui ayant présenté, à son dernier moment, un peu d'eau mélangée avec du miel pour

apaiser la fièvre qui le dévorait, il refusa d'y toucher. Sainte Claire de Rimini éprouva, les douze dernières années de sa vie, le même supplice par suite d'une mortification semblable. Saint Aibert s'accoutuma si bien à combattre la soif, qu'il fut vingt ans sans sentir la nécessité de boire, quoiqu'il ne se fût pas astreint par vœu à une austérité si extraordinaire. La vénérable sœur Grâce de Valence put arriver à renoncer à tout liquide pendant les vingt et une dernières années de sa vie. Saint Jean-Joseph de la Croix fut capable de cet héroïsme les trente dernières années de sa vie.

Ces triomphes sur la soif nous amènent aux victoires sur la faim.

Quelquefois saint Romuald commandait des mets exquis, mais pour se moquer de sa sensualité et les sacrifier à Dieu : « Voilà, Romuald, se disait-il à lui-même, voilà un bon morceau et bien apprêté : sans doute tu le trouverais de bon goût, mais tu n'en goûteras point et tu n'en as eu la vue que pour augmenter ta mortification. » Pour éteindre le désir de faire un jour une petite concession à la gourmandise, le bienheureux Jean le Bon se composa un plat de feuilles de ronces sauvages fort amères et même un peu épineuses, et il les mangea toutes crues et sans assaisonnement. Dans une tentation du même genre, sainte Claire de Rimini mit la main sur une bête dégoûtante, la fit rôtir et la porta à sa bouche en se disant à elle-même : « Mange, gourmande, mange ce mets délicieux. »

De pareils caractères devaient laisser bien paisible tout le règne animal.

Il fallait un dimanche ou une fête pour amener le bienheureux Jean-Baptiste de la Conception à manger de la viande. La bienheureuse Marguerite de Hongrie n'en usait qu'en maladie. La seule vue des viandes délicates donnait à saint Nicolas de Tolentino un dégoût qu'il avait peine à surmonter. On ne put jamais faire croire à sainte Geneviève et à saint Jean, évêque de

Térouanne, que la vieillesse est une cause ou un prétexte pour demander à la chair une alimentation plus substantielle. Saint Jean de Kenti a passé trente ans, saint Jean de Capistran, trente-six, sainte Catherine de Ricci, quarante-huit, et saint Ambroise de Sienne, quarante-neuf, sans toucher à un morceau de viande. Saint Jacques le Mineur n'en a jamais goûté. Elle fut défendue dans la plupart des ordres religieux; les Chartreux ne la tolèrent pas même dans les maladies.

Soit séculiers, soit réguliers, la plupart des saints de toutes les conditions ont tiré toute leur nourriture du règne végétal.

Le peuple a raison d'appeler le pain la vie des saints.

Ce n'est que de pain sec que vivaient saint Thomas de Villeneuve les veilles de toutes les grandes fêtes; saint Louis, le Vendredi-Saint et les vigiles de Noël et des fêtes de Notre-Dame; saint Hyacinthe, les vigiles des fêtes de la sainte Vierge et des apôtres; le bienheureux Crispin de Viterbe, la veille des fêtes de Notre-Seigneur et de la sainte Vierge; saint Yves, de l'Ascension à la Pentecôte; saint Jean de Dieu, saint Laurent, archevêque de Dublin, saint Hyacinthe, saint Ambroise de Sienne, sainte Brigitte, tous les vendredis; saint Loup, tous les samedis; saint Vincent Ferrier, sainte Hedwig, tous les mercredis et vendredis; le bienheureux Jean le Bon, tous les lundis, mercredis et vendredis; saint Yves, tous les mercredis, vendredis et samedis; sainte Rose de Lima, trois jours de la semaine, dès l'âge de six ans; saint François Borgia, les quarante jours qui précédèrent sa première messe; saint Dominique, pendant un carême; saint François d'Assise, pendant deux retraites de quarante jours chacune; saint Benoît, patriarche des moines d'Occident, sainte Placide, tous les carêmes; saint Thomas de Villeneuve, saint Yves, la vénérable sœur Grâce de Valence, tous les avents et les carêmes; la bienheureuse Marie d'Oignies, pendant trois ans, depuis l'Exaltation de la Sainte Croix jusqu'à Pâques.

Le pain sec a suffi à saint Jean Chrysostome, pendant deux ans; à saint Arnoult, trois ans et demi; à saint Gezelin, quatre ans; à saint Guillaume, duc d'Aquitaine, neuf ans; au frère Nicolas Sage, dix ans; à saint Amand, à sainte Agnès de Monte-Pulciano, quinze ans; à sainte Marie-Madeleine de Pazzi, vingt-cinq ans; à un solitaire dont parle saint Jérôme, trente ans; à saint Drogon, quarante-cinq ans.

Saint Charles Borromée, saint Bavond, saint Basile, évêque de Césarée, saint Macaire d'Alexandrie ne se sont réduits au pain sec que les dernières années de leur vie; mais saint Pierre Damien, saint Benoît d'Aniane, saint Eloi s'y étaient accoutumés dès leur jeunesse; sainte Berlinde en fit toute sa nourriture; la bienheureuse Germaine Cousin ne connut pas d'autre aliment toute sa vie, et saint Pierre d'Alcantara, une partie de sa longue carrière. Ce fut pendant un temps considérable, mais impossible à déterminer, que le pain fut l'unique nourriture de saint Thibault, de saint Paul, évêque de Léon, de saint Eusice, de sainte Opportune, de saint Riquier, de sainte Azelle, de sainte Rose de Lima, de saint François de Paule, de saint Pierre Célestin, de saint Germain, évêque d'Auxerre, de saint Arnoult. Saint Aibert ne voulait pas d'autre ordinaire en voyage, ni saint Cajétan, dans les plus grandes fatigues.

Sainte Azelle mangeait si peu de pain que sa faim était plutôt excitée qu'apaisée; saint Macaire d'Alexandrie n'en prenait par jour que quatre ou cinq onces; saint Grégoire d'Arménie, trois; sainte Claire, une once et demie, et saint Lifart une once seulement.

Les saints n'ont pas moins lésiné sur la qualité que sur la quantité de leur ration de pain. Saint Porphyre, la vénérable sœur Grâce de Valence faisaient honneur au pain bis. Il fallait du pain d'orge à saint Riquier, saint Germain, évêque d'Auxerre, saint Grégoire d'Arménie,

saint Arnoult, saint Thibault, saint Gerlac, saint Loup, sainte Geneviève, saint Magloire, saint Drogon, sainte Opportune, saint Merry, saint Amand. Saint Pierre Damien aimait autant le son, et sainte Radegonde le seigle que l'orge; saint Pierre Célestin restait fidèle au son; mais orge, millet, seigle, tout était bon pour saint Bernard. A saint Guillaume le pain noir; pour saint Yves, le pain noir et dur. Le pain de saint Bernard sera si noir et si dur que ses religieux seuls seront en état de s'en nourrir; celui de la bienheureuse Marie d'Oignies enchérit tellement sur cette couleur et sur cette dureté, que les chiens n'en eussent point voulu; il n'y a que celui de saint Pierre Célestin qui obtienne un avantage sur ces deux pains, car on est forcé de le fendre plutôt que de le couper. Pour venir à bout de son pain, saint Maurille le trempe dans l'eau tiède, sec et moisi; saint Ubald le dévore tel qu'il le trouve; saint Maurille recourt au sel; saint Germain, évêque d'Auxerre, y renonce; saint Bavond se fabrique un pain sans levain et sans goût; pour assaisonner leur pain, saint Gerlac et saint Riquier le couvrent de cendre, et saint Grégoire d'Arménie, de même que saint Laurent, archevêque de Dublin, le plongent dans la lessive. A l'âge de soixante-quatre ans, saint Hilarion renonça à toutes ces apparences de pain, et se contenta, pendant seize ans, de farine délayée dans l'eau, dont le poids ne dépassait pas cinq onces. Sainte Monegonde refusait le pain qu'on lui offrait, et composait avec l'eau et la farine une masse qui devait toute sa consistance à la cendre qu'elle y mettait. De la farine détrempée au hasard dans l'eau, tint lieu de pain et de nourriture, pendant vingt-cinq ans, à la sœur Grâce de Valence. Un peu d'orge, trempée dans l'eau, composa tout le service de saint Macédone, pendant quarante ans.

Ces fantômes de pain devaient laisser la place ou quelquefois, ou souvent, ou longtemps, ou enfin pour

toujours, à une nourriture encore moins substantielle. La veille des fêtes, la vénérable sœur Grâce de Valence ne mangeait que des racines ou des légumes cuits sans assaisonnement. Pendant le carême, saint Charle Borromée remplaçait son pain par des fèves bouillies ou des figues sèches, et l'empereur Justinien se réduisait à une légère dose d'herbes sauvages au sel et au vinaigre. Saint Pierre Damien passait les quarantaines avec des herbes cuites à l'eau. Pendant toute une année, saint Romuald se soutint avec des pois cuits. Dans ses missions, saint François Xavier tirait toutes ses forces du riz. Le bienheureux Jean de Britto ne connaissait que le riz et les légumes. Les herbes cuites suffisaient à sainte Catherine de Sienne. Saint Onuphre n'avait pour aliment qu'un palmier qui produisait douze grappes de dattes, ou une par mois. Saint Moïse était aussi réduit aux dattes. Saint Théodose le Cénobiarque se passa de pain trente ans, grâce aux dattes, légumes ou herbes sauvages qu'il trouvait; quand ses provisions étaient épuisées, il faisait détremper les noyaux et s'en régalait. Saint Philippe de Florence se contentait d'herbes sauvages et insipides; saint Bavond et saint Thibault n'eurent longtemps pas d'autre régime. Saint Frambour vivait de la même façon. Saint Gezelin regardait les glands comme un mets délicieux; saint Simon Stock allait à la piste des pommes sauvages. Légumes crus, herbes et racines sauvages, telles furent les ressourses auxquelles recoururent, pour se passer de pain, saint Joseph de Copertino pendant cinq ans; saint Macaire d'Alexandrie, saint Hubert, sainte Théodore d'Alexandrie, sept ans; saint Ursmas, neuf; saint Gezelin, dix; saint Simon Stock, treize; sainte Marie Égyptienne, dix-sept; saint Aibert, vingt-deux; saint Silvin, évêque de Toulouse, quarante. Saint Rioc passa quarante et un ans avec des herbes et les petits poissons qu'il prenait sur le sable au pied d'un rocher.

Si les insipides productions des bois et des déserts ont tenu lieu si longtemps de toute nourriture, à plus

forte raison la pêche et la culture suffiront avec le pain aux besoins de l'homme.

Mais saint Norbert et la bienheureuse Marie d'Oignies ne se permettent que rarement le poisson; saint Magloire n'en prend que les fêtes; ce n'est qu'à partir de cinquante ans que sainte Geneviève en use; sainte Radegonde se fait une loi de ne pas y toucher. Les saints paraissent s'en être abstenus comme de la chair.

En carême, sainte Radegonde ne prenait que des mauves et des racines crues.

Lorsqu'il était encore dans le monde, saint François Xavier passa une année avec des herbes et des légumes. Saint Bernard se fit des potages de feuilles de hêtre et du jus d'herbes cuites. Jusqu'à cinquante ans, sainte Geneviève se contenta de quelques fèves cuites à l'eau depuis longtemps, et les remplaça avec du lait ou du poisson. Saint Jacques le Mineur ne mangea rien qui eût vie. Le bienheureux Jean-Baptiste de la Conception flanquait rarement de raisiné son morceau de pain. Saint Nicolas, évêque de Myre, ne tolérait qu'un mets à sa table. Le bienheureux Laurent Justinien, patriarche de Venise, vivait presque d'œufs. L'ordinaire de saint Jean de Dieu, c'était des légumes, mais il n'en voulait que d'une sorte. Pendant sept ans, Saint Grégoire d'Arménie demanda la vie à des lentilles qu'il laissait détremper dans de l'eau commune et qu'il exposait ensuite à la chaleur du soleil; sa main gauche lui servait de mesure pour savoir ce qu'il devait en déguster chaque jour; à défaut de lentilles, il recourait aux racines crues du désert. A la cour, sainte Radegonde s'accoutuma aux légumes, et leur resta fidèle. Ce fut le régime de la vénérable sœur Grâce de Valence, de saint Norbert, de saint Épiphane, évêque de Pavie, de saint Porphyre, de saint Magloire, de la bienheureuse Marie d'Oignies. Cuits n'importe comment, saint Basile, évêque de Césarée, saint Pierre, archevêque de Tarentaise, saint Ignace de Loyola les mangeaient sans

difficulté. Abbé ou évêque d'Amiens, saint Godefroy ne voulut pas d'autre condiment que l'eau et le sel; son cuisinier ayant un jour mis un peu de pain blanc avec une pincée de poivre dans son plat, pour lui donner plus de goût, il l'en reprit fortement. Dans sa vieillesse seulement, saint Pierre d'Alcantara toucha aux légumes: il en faisait cuire d'un coup pour toute la semaine. Bouillis ou crus, saint Lucien, évêque de Beauvais, avalait tout; n'importe dans quel état, saint Odon en était satisfait. Arrosés de vinaigre, ils plaisaient au frère Nicolas Sage ; mal assaisonnés, saint Yves et saint Philippe de Néri ne les dédaignaient point. Crus, c'était encore une bonne fortune pour saint Ignace de Loyola, saint Lucien le Syrien, le frère Nicolas Sage, saint Pierre Célestin. Saint François d'Assise ne mangeait presque jamais rien de cuit; saint Aventin se faisait une macédoine de pain écrasé et mélangé de légumes et de racines d'herbes. Saint Conrad vécut quarante ans d'herbes crues.

Sainte Catherine de Gènes refusait les fruits nouveaux; sainte Rose de Lima et sainte Radegonde n'en prenaient d'aucun genre. Le bienheureux Henri Suzo et saint Thibault aimaient autant les fruits que les herbes crues; saint Joseph de Copertino passait aussi des fèves et des herbes amères aux fruits secs. Saint Paul l'ermite n'avait pas à choisir; pendant quatre-vingt-trois ans, il n'eut qu'un palmier pour buffet comme pour vestiaire. Les dattes suffisaient aussi à saint Moïse. Sainte Catherine de Gênes et Sainte Françoise Romaine ne se réservaient que des choses insipides. Saint Hilarion n'alla pas au delà des herbes hachées. Cinq onces de nourriture lui suffisaient, ainsi qu'à saint Romuald. Le curé d'Ars, de sainte mémoire, est descendu à quatre et même à trois onces.

Saint Porphyre ne prenait de l'huile et du fromage que les jours de fête. Saint Germain et sainte Radegonde s'abstenaient d'huile; même en maladie, saint Lupicin ne voulait pas en entendre parler. Sainte Paule

n'en usait que les jours de fête. Saint Germain prohibait aussi le vinaigre, et saint Lupicin le lait. Sainte Paule s'interdisait lait, beurre, œufs, miel, poisson et tout ce qui avait quelque goût. Saint Eusice avait absolument renoncé à l'usage du sel; saint Germain et sainte Radegonde étaient aussi austères.

Certes voilà la nature humaine bien châtiée, bien humiliée. A force de privations, saint Joseph de Copertino était arrivé à ne plus distinguer la saveur des aliments. Il ne pensait plus à manger, et ne prenait de nourriture qu'autant qu'on lui en donnait. Saint Bernard allait au réfectoire comme à un supplice, et la seule idée qu'il fallait se mettre à table lui ôtait tout appétit. Dès son noviciat il avait tellement perdu le sens du goût qu'il but un jour de l'huile pour du vin, sans s'en apercevoir. Il était si bien accoutumé au jeûne que son estomac rendait incontinent le peu qu'il était forcé de recevoir pour se soutenir. Saint Dominique s'endormait à table au milieu du repas.

La dépravation du goût pourrait justifier des habitudes révoltantes. Ainsi Constantin V, dit Copronyme, empereur de Constantinople, ne trouvait point de parfum plus agréable que la fiente et l'urine de cheval; il s'en faisait frotter tous les jours, et ses favoris n'auraient pas osé l'aborder sans avoir soumis leur corps aux mêmes frictions. Lampride reproche à l'empereur Commode de s'être servi, pour assaisonner ses festins, de la dernière transformation de tous les aliments.

Ce n'est point à ce travers qu'il faut attribuer la dernière victoire que les saints vont remporter sur la délicatesse et les répugnances de la nature.

Saint Odilon, voulant un jour jeûner au pain et à l'eau couvrit de cendre le morceau de pain dont il fallait se contenter. Carmélite à Saint-Denis, la fille de Louis XV, la sœur Marie-Louise, mangea une fois un artichaut dans lequel les vers fourmillaient. Une grosse araignée étant tombée, après la consécration, dans le calice, pen-

dant qu'il disait la messe, saint Norbert l'avala courageusement; il la rendit par le nez en éternuant.

Le vendredi, saint Aibert prenait de l'absinthe pour mieux se souvenir du fiel et du vinaigre de Jésus-Christ. Le même jour, saint Joseph de Copertino se nourrissait d'une herbe amère et nauséabonde, dont personne ne pouvait supporter le goût. Tous les vendredis aussi, sainte Brigitte faisait usage de la gentiane.

Pendant quarante ans, saint Conrad ne larda son pain que d'herbes crues. Quand par hasard ses amis lui faisaient présent de légumes, il n'y touchait pas qu'ils ne fussent corrompus, et que la puanteur des vers n'en eût ôté tout le goût que la nature y pouvait rechercher. Un jour qu'il se sentit tenté de déroger à ses habitudes, il se dépouilla tout nu et se roula si longtemps sur des tas d'épines que le sang lui coula de toutes les parties du corps. Devant ce sacrifice l'appétit prit la fuite.

Le bienheureux Crispin de Viterbe mettait de l'absinthe dans ses aliments et sa boisson.

Quand le frère Nicolas Sage prenait par hasard de la soupe, il avait soin d'y jeter de l'eau et de la cendre pour la rendre plus insipide. Bien qu'il ne bût que de l'eau et ne mangeât presque jamais rien de cuit, saint François d'Assise assaisonnait de cendre le peu qu'il était forcé de prendre. Si saint Pierre d'Alcantara trouvait trop douces les herbes à peine cuites qu'il accommodait pour une semaine, il y mêlait une dose d'eau et de cendre assez forte pour enlever le goût à son plat. A l'âge de quinze ans, sainte Rose de Lima fit vœu de s'abstenir de viande; quand sa mère l'obligeait d'en avaler quelque morceau, elle y glissait adroitement quelque chose d'amer, comme de l'absinthe ou quelque autre herbe sauvage. La vénérable mère Agnès de Jésus, ayant une fois obtenu de son confesseur la permission d'user le vendredi d'un breuvage composé de vinaigre et de suie de cheminée, continua d'en boire pendant trois ans.

Le vénérable Denis le Chartreux prenait pour sa nourriture des choses très-nuisibles à la santé ; il ne s'en apercevait pas, et ne ressentait aucun plaisir dans l'usage des meilleurs aliments qu'on lui servait.

Saint Germain, évêque d'Auxerre, commençait tous ses repas en mettant de la cendre dans sa bouche pour corrompre le goût de son pauvre menu. Sainte Rose de Lima avait toujours un vase plein de fiel de mouton, dont elle se lavait la bouche tous les matins et dont elle arrosait tout ce qui lui était servi d'aliment.

Le vénérable César de Bus corrompait le plus qu'il pouvait le goût des viandes qu'il devait manger, soit en y mêlant quelque herbe amère, soit en mâchant de l'absinthe, avant de se mettre à table. Le bienheureux Jean de Montmirel n'avait pour ordinaire que des substances qu'il avait dénaturées. Saint Ignace de Loyola arrivait au même résultat avec de la cendre, saint Joseph de Copertino avec de la poudre d'absinthe desséchée, très-amère, et sainte Catherine de Gênes avec de l'absinthe ou de l'aloës. Grâce à l'absinthe et aux herbes les plus sauvages, saint Liguori transformait si bien les choses les plus communes que son cuisinier lui servait, qu'aucun n'aurait pu goûter les restes de ce qui lui tenait lieu de pièce de résistance.

Le vénérable Benoît-Joseph Labre ne mangeait absolument que pour ne pas mourir de faim. S'étant condamné à la mendicité, il refusait et vin, et viande, et poisson : quand il renonçait à la soupe, il se contentait de pain dur. Mais la bonne soupe n'était pas l'objet de ses quêtes ; quoiqu'il n'en prît pas tous les jours, il avait soin de rechercher et d'accaparer les plus mauvaises soupes. Il fallut que son confesseur lui interdît le choix et lui commandât d'accepter indifféremment le potage qu'on lui donnerait. Un jour il vit sur un tas de fumier un reste de soupe qu'un cuisinier y avait jeté, après avoir bien râclé son pot ; il se mit à genoux pour savourer ce reste de soupe. Il ramassait et avalait tous les

restes les plus dégoûtants qu'on mettait dans les rues, sur les tas d'immondices, comme des feuilles d'herbes, souvent à demi-pourries, des trognons de choux, des écorces d'oranges et de citrons, des pelures de pommes et de poires.

Demandons le chef-d'œuvre du genre à ce passage de la *Vie du vénérable J.-B. de la Salle, fondateur des Écoles Chrétiennes*, par Ayma : « Il allait au réfectoire comme on va au supplice : il faisait pitié à voir. Contemplez le héros, le martyr ! Sa main tremble en portant à la bouche une nourriture que son estomac révolté repousse. Néanmoins il se fait violence, il mange ; mais la nature est plus forte que la volonté : des vomissements convulsifs arrachent de ses entrailles tout ce qu'il avale. Cèdera-t-il à cette nature qu'il s'agit de dompter ? Non ! il revient au combat avec un nouveau courage. Chose incroyable ! mortification sans exemple avant lui, et que la délicatesse de notre langue refuse presque de peindre ! il recueille ce qu'il a rejeté et l'avale de nouveau ; il vomit encore ; il renouvelle sa lutte héroïque, et continue pendant plusieurs jours sans pouvoir empêcher les vomissements, mais aussi sans vouloir abandonner le terrain à la nature. Enfin lassé, mais non rassasié d'un combat si prolongé, il a recours à la faim pour s'assurer la victoire. En effet, une diète rigoureuse de plusieurs jours fit cette espèce de miracle, et apprit à son corps rebelle à manger avec goût ce que les yeux ne pouvaient pas même regarder auparavant. Le triomphe dura autant que la vie. »

Le jeûne seul pouvait expliquer et faciliter tant d'austérité.

Saint Louis jeûnait tous les vendredis de l'année, ainsi que l'Avent depuis la Toussaint jusqu'à Noël et toutes les veilles des fêtes de la Sainte Vierge ; les vendredis de l'Avent et du Carême, il ne mangeait ni fruit, ni poisson, mais seulement du pain et des légumes. C'était pour sanctifier un jeûne de dévotion que nous avons vu

se réduire au pain tant de saints, soit un jour, soit deux, soit trois de la semaine, soit l'Avent, soit des quarantaines, soit une dixaine, comme saint Yves, ou l'époque qui sépare le 14 septembre de Pâques pour la bienheureuse Marie d'Oignies. Ce ne fut que dans les dernières années de sa vie que saint Charles Borromée se fit une habitude du jeûne continuel; ce régime dura sept ans pour saint Edeltrude, dix ans pour le frère Nicolas Sage, douze pour saint Claude, archevêque de Besançon, quinze pour sainte Agnès de Monte-Pulciano, vingt-cinq, pour sainte Marie-Madeleine de Pazzi; quarante pour saint Vincent Ferrier : sainte Lutgarde se l'imposa à trois époques différentes pour sept ans consécutifs.

Un temps plus ou moins long, mais indéterminé, le jeûne continuel fut la vie de sainte Zite, de saint François de Paule, de saint Dominique, de saint Placide, de saint Riquier, de saint Pierre Damien, de sainte Dévote, de saint Romuald, de saint Didace, de sainte Radegonde, de sainte Azelle, de sainte Hedwig, de la bienheureuse Marie d'Oignies. Le jeûne continu n'était interrompu que par un repas chaque jour par saint Philippe de Néri, saint Jean de Capistran, sainte Rose de Lima, saint Raymond de Pennafort, saint Yves, saint Epiphane, évêque de Pavie, sainte Françoise Romaine, le bienheureux Henri Suzo, saint Grégoire X, le bienheureux Jean de Britto. Le repas unique du jeûne perpétuel, c'était seulement le soir que le prenaient saint Porphyre, saint Antoine le Grand, saint Norbert, saint Basile, évêque de Césarée, saint Nicolas, saint Hilarion. Quelques saints se relâchaient un peu les dimanches et fêtes, mais saint Hilarion restait impitoyable.

Pendant l'avent, le bienheureux Jean le Bon se contentait chaque jour de trois fèves. Sur la fin de sa vie, sainte Rose de Lima passait souvent plusieurs jours sans manger; saint Sabas patientait ainsi cinq jours de la semaine. On a vu rester sans rien prendre saint Sisoës, saint Procope, sainte Marceline, saint Antoine le Grand, saint Cuthberg,

évêque, sainte Euphrasie, sainte Azelle, saint François de Paule, deux ou trois jours; saint Philippe de Neri, saint Germain, évêque d'Auxerre, saint Joseph de Copertino, saint Louis Bertrand, saint Pierre Damien, saint Aimé, trois jours; saint Arnould, saint Bon, saint François Xavier, saint Ignace de Loyola, trois ou quatre jours; la vénérable sœur Grâce de Valence, saint Yves, quatre ou cinq jours ; sainte Colette, saint Germain, évêque d'Auxerre, sainte Angèle de Mérici, saint Siméon surnommé Salus, Saint Ignace de Loyola, sainte Euphrasie, saint Yves, sainte Claire de Monte-Falcone, saint Valéry, saint Pierre d'Alcantara, sainte Azelle, saint Samson évêque de Dol, une semaine entière; saint Étienne de Muret, sainte Monegonde, la bienheureuse Marie d'Oignies, de huit à dix jours.

Une année la bienheureuse Marie d'Oignies ne prit rien le lundi. Saint Laurent, archevêque de Dublin, restait souvent ainsi le vendredi. Sainte Opportune passait dans un jeûne absolu le mercredi et le samedi; saint Grégoire d'Arménie, les lundis, mercredis, vendredis et samedis ; saint Placide, les lundis, mercredis, vendredis et samedis, en carême seulement; sainte Claire, les lundis, les mercredis et vendredis de l'Avent et du Carême seulement aussi. En carême, saint Aimé ne mangeait que deux fois la semaine, et se contentait de cinq noix à chacun de ses repas; saint Maur, saint Maurille, saint Benoît, patriarche des moines d'Occideat ne mangeaient pareillement que deux fois la semaine de leur pain sec; sainte Angèle se permettait trois collations, composées de pain et de trois noix ou de trois châtaignes ou autres fruits aussi légers.

Saint Loup avait l'habitude de ne manger que tous les deux jours; saint Pierre d'Alcantara, sainte Berlinde, saint Aventin, saint Pierre Célestin, six sur sept de ses carêmes franciscains, tous les trois jours ; saint Merry, saint Vandrille, sainte Geneviève et saint Joseph de Copertino, six sur sept de ses carêmes franciscains, le jeu-

di et le dimanche seulement. Saint Gildas, qui mourut à soixante-seize ans, s'était fait dès l'âge de quinze ans, une règle inviolable de ne manger que trois fois la semaine. Saint Euthyme, surnommé le Grand, saint Siméon Stylite, sainte Théodore d'Alexandrie, sainte Mélanie la Jeune, et saint Joseph de Copertino, pendant son carême du 6 janvier au 11 février, suspendaient tous les dimanches leur jeûne absolu de toute la semaine. Sainte Angèle de Mérici ne faisait qu'un repas de l'Ascension à la Pentecôte, et saint François de Paule se préparait à toutes les grandes fêtes par un jeune absolu de huit ou dix jours.

Nous touchons aux longs jeûnes. La quarantaine d'Élie et les deux quarantaines de Moïse seront-elles imitées?

Sainte Claire de Monte-Falcone n'a rien pris les dix-sept derniers jours de sa vie, ni saint Mauviez, et saint Evroult les quarante-sept derniers; il est vrai qu'on pourrait expliquer cette privation par la fièvre qui les consumait et les soutenait.

La bienheureuse Marie d'Oignies se prépara à la mort par un jeûne de trois mois durant lesquels elle ne prit que onze repas.

On a vu sainte Rose de Lima se contenter d'un pain et d'un peu d'eau pour cinquante jours; pendant le carême, elle n'avait pour toute nourriture que des pepins d'orange qu'elle réduisait à cinq, tous les vendredis de cette quarantaine. Le jour des Cendres le bienheureux Jean le Bon prenait trois onces de pain qu'il partageait en petits morceaux, et chacune de ces fractions composait son ordinaire du carême. Dans sa vieillesse, saint Romuald passait tout le carême avec une simple écuelle de légumes. Trois ou quatre repas suffisaient à saint Samson pour soutenir les fatigues du carême. Saint Moïse ne se permettait que vingt dattes pour le carême.

Sainte Claire de Monte-Falcone et saint Siméon Salus restaient des mois sans manger. Tous les ans le bienheureux Jean le Bon ne prenait rien, de l'octave de Pâ-

ques à la Pentecôte, et pendant un grand nombre d'années, saint Sabas, depuis le commencement du carême jusqu'au dimanche des Rameaux. Saint Patrice, apôtre et primat d'Irlande, et saint François de Paule ont atteint une fois jusqu'à Pâques dans le jeûne le plus absolu depuis le jour des Cendres. Saint Siméon Stylite, saint Moïse, saint Siméon Salus, la bienheureuse Stéphanie de Quinzani et saint Gérasime ont passé, dans cette austérité, un grand nombre de carêmes. Pendant vingt-trois ans, sainte Catherine de Gènes s'abstint de toute nourriture, depuis la Quinquagésime à Pâques; elle prenait seulement, tous les jours, un verre d'eau, mêlée de vinaigre et de sel, pour apaiser le feu qui la dévorait et lui consumait les entrailles.

La bienheureuse Marie d'Oignies avait pu rester, en santé, trente-cinq jours, sans boire ni manger; elle passa sans rien prendre, les cinquante-trois derniers jours de sa vie.

Voici le plus extraordinaire des jeûnes : sainte Catherine de Sienne demeura une année, depuis le jour des Cendres jusqu'à l'Ascension, sans manger.

Le bienheureux Nicolas de Flue ne doit pas figurer dans ce tableau, bien qu'il soit arrivé à passer, dans plusieurs retraites, et à différentes fois, une époque de onze années de jeûne absolu, auquel il plia son estomac en se sevrant de toute nourriture, d'abord un jour, puis deux, puis plusieurs, puis la semaine, et après des mois. Le fait capital de sa vie est un jeûne complet de vingt et un ans consécutifs, attesté par les archives publiques des protestants comme par le témoignage des catholiques. L'excellence de sa santé n'a pas été plus contestée que ses austérités qu'il convient de placer au nombre des miracles sans en tirer de conséquence d'hygiène.

V

Une simple et rapide lecture de la dernière édition du P. Giry, a suffi pour tracer les lignes de ce tableau du jeûne et de l'abstinence. Une étude approfondie de la vie spéciale des principaux saints et de la prodigieuse collection des *Actes des Saints*, donnerait une statistique plus complète, mais ne servirait qu'à confirmer toutes les conclusions qu'on peut tirer, sans témérité et sans légèreté.

Depuis Voltaire, on a fait tant de *Philosophies de l'histoire* contre l'Église qu'il est peut-être temps de demander à la philosophie de l'histoire de vouloir bien donner un peu d'attention aux saints.

Vous êtes révolté de la cherté du vin ; mais saint Jacques le Mineur n'a bu ni vin, ni liqueur. Vous vous plaignez de la qualité de l'eau ; mais saint Jérôme vous montre un solitaire qui depuis trente ans n'a que de l'eau bourbeuse pour se désaltérer. Vous criez la soif ; mais saint Joseph de la Croix s'est privé de toute boisson les trente dernières années de sa vie. Vous ne savez pas quoi étendre sur votre pain ; mais la bienheureuse Germaine Cousin a passé toute sa vie au pain sec, et pendant quarante-cinq ans, saint Drogon n'a pas eu d'autre ordinaire. Vous craignez de manquer de pain ; mais saint Silvin n'en a pas goûté pendant quarante ans. Vous trouvez que la cuisson demande et trop de temps et trop de dépense ; mais voici que saint Conrad n'a gardé son pain que d'herbes crues, pendant quarante ans. Vous êtes embarrassé de composer un menu passable avec toutes les ressources du règne animal, du règne végétal, et du règne minéral ; mais un palmier a

suffi à saint Paul l'Ermite plus longtemps que vous ne vivrez probablement. Vous rougissez d'avoir manqué un plat, ou une sauce ; mais saint Eudice n'usait pas même de sel. Vous n'êtes satisfait ni des approvisionnements du marché, ni des provisions de votre office ; mais saint Louis se régalait des restes de ses pauvres. Vous êtes scandalisé de la durée du carême ; mais pendant vingt-trois ans sainte Catherine de Gênes n'a rien pris, l'Avent et le Carême, qu'un peu d'eau vinaigrée ou salée. Vous comptez les minutes pour déjeuner à midi, les jours de jeûne ; mais sainte Catherine de Sienne a bravé la faim, comme la soif, depuis les Cendres jusqu'à l'Ascension.

Voilà le nécessaire de l'homme réduit à sa plus simple expression, et la clef de voûte de tous les systèmes d'économie sociale. Donc les commandements de l'Église ne sont ni impossibles, ni nuisibles ; ils préviennent tout et pourvoient à tout. Le docteur Rostan a eu raison de dire, au point de vue de l'hygiène : « On s'expose à des privations douloureuses lorsqu'on prend quelque habitude ; non-seulement on se rend ainsi malheureux, mais encore ces privations peuvent déterminer des accidents funestes. C'est sans doute pour cette raison que quelques médecins ont conseillé de prendre de temps en temps plus de nourriture que de coutume et aussi de s'en abstenir. Le jeûne, institué chez beaucoup de peuples, pouvait encore avoir cet avantage, en même temps qu'il changeait l'heure des repas. »

Après avoir rendu cet hommage à la vérité, le docteur Rostan a manqué de tact et fait preuve d'ignorance, en attribuant à l'influence du jeûne et de l'abstinence les can dales des couvents. Il faut distinguer dans les ordres l'époque de la fondation du moment de la réformation. La première histoire entraîne l'admiration ; la dernière, au contraire, n'est point rare en crimes et délits, conséquence naturelle de la violation de la règle et du mépris des préceptes de l'Église. Dès que l'observance

étroite est rétablie, les désordres disparaissent, et avec le jeûne et l'abstinence refleurissent toutes les merveilles des temps primitifs.

La durée de l'abstinence et du jeûne est au contraire une nouvelle cause de santé. La bienheureuse Marie d'Oignies ne fut nullement incommodée de son jeûne absolu de trente-cinq jours ; la fin la trouva aussi gaie que le commencement. Pendant la prodigieuse abstinence de ses Avents et de ses Carêmes, sainte Catherine de Gènes n'était pas plus faible qu'auparavant ; elle dormait mieux et se sentait plus agile et plus vigoureuse qu'à toute autre saison. La Bible atteste la force morale et physique de Moïse, après ses deux retraites de quarante jours qu'il passa sans boire ni manger. Malgré l'austérité de toute sa vie, sainte Azelle vécut cinquante ans sans mal d'estomac, sans douleurs d'entrailles et sans affaiblissement d'aucun genre. La vénérable Marie de Maillé ne cessa jusqu'à l'âge de quatre-vingt-deux ans de diminuer insensiblement son ordinaire. A cent cinq ans, saint Antoine le Grand avait encore toutes ses dents, la vue excellente, les jambes fermes et le corps robuste. La vénérable sœur Grâce de Valence mourut, à cent douze ans, sans avoir été atteinte de maladie sérieuse ni d'aucune des marques habituelles de la décrépitude. A cent vingt ans, saint Arsène avait encore toutes les parties du corps saines et entières ; la vieillesse ne lui avait point imprimé son cachet. Saint Jean de Réomé s'éteignit à cent vingt ans, aussi sain d'esprit et de corps qu'à la fleur de l'âge ; sa vue et sa mémoire étaient encore excellentes, et il n'avait perdu aucune dent.

Ce régime respecte le désert. Sainte Marie Égyptienne s'en accommode quarante-huit ans, saint Arsène cinquante-cinq, saint Euthyme le Grand, soixante-huit. Il convient mieux encore au cloître : il satisfait saint Étienne de Muret cinquante ans ; saint Gaucher, soixante-dix ; saint François de Paule, soixante-dix-sept.

Il s'accorde avec la vie de cabinet, comme avec les fatigues des charges ; il aide saint Augustin à porter le poids de l'épiscopat trente-quatre ans, saint Hugues, cinquante-deux, saint Aignan, soixante-cinq, saint Remi, soixante-quatorze. Comme la diète est la première prescription de tout médecin, point de doute qu'elle ne soit très-favorable sinon à la guérison, du moins au soulagement de toute maladie. Saint Jacques de la Marche a été atteint de quatorze maladies graves, comme la pierre, la goutte, un mal d'estomac, et un flux de sang qui a duré trente ans ; au lieu d'imputer à un régime austère qui a duré soixante-dix ans toutes ces infirmités, il serait plus juste de reconnaître qu'au lieu de les engendrer, c'est ce régime qui a aidé à supporter les douleurs si longtemps. De même on accuse l'austérité d'avoir occasionné à saint Hugues une pesanteur d'estomac et une migraine qui ne le quittèrent qu'à la mort ; quand on réfléchit qu'il fut évêque cinquante-deux ans et qu'il en vécut quatre-vingts, il est impossible de prendre pour un principe d'indisposition une cause de longévité. En prolongeant sa vie jusqu'à soixante ans, saint Bernard, qui convenait de ses excès et confessait qu'il fallait châtier le corps et non le tuer, prouva que la nature de son tempérament s'accommodait mieux des privations que des jouissances et que tout autre traitement eût été plus nuisible peut-être à sa santé. En mettant sur le compte de l'austérité la goutte de saint François de Borgia, de saint Jacques de la Marche, de la bienheureuse Marguerite de Savoie, marquise de Montferrat, il serait prudent de rechercher préalablement si ce n'était pas un héritage de famille, plutôt qu'un fruit de couvent.

La plupart des écrivains qui consacrent leur talent à écrire la vie ou d'un grand saint, ou des principaux saints ou de tous les saints de l'année, font preuve d'une grande légèreté d'esprit en mettant à la charge de l'austérité une multitude de morts prématurées et

d'infirmités, sans admettre à sa décharge les maladies héréditaires de famille, et les incommodités dont le germe existait déjà dans le tempérament, soit avant d'entrer en religion, soit au moment d'adopter la voie de la perfection. Le corps a bientôt fait de s'accoutumer à une diminution insensible, et même à une suppression habilement ménagée de l'ordinaire. Sainte Mélanie la Jeune et sainte Théodore d'Alexandrie ont commencé par jeûner tous les jours jusqu'au soir, puis elles ont passé d'abord un jour sans manger, après deux, ensuite trois, et sont arrivées à pouvoir se contenter d'un repas par semaine. C'est en rognant prudemment, chaque jour, de leur nécessaire que tous les saints ont pu augmenter leurs austérités avec les années, prolonger si longtemps leur jeûne, et trouver dans l'abstinence la santé que d'autres habitudes leur auraient refusée. Le proverbe sur la mine des moines suffirait à lui seul pour justifier leur renoncement aux douceurs de la table.

Que les excès en ce genre aient été quelquefois dangereux, c'est possible. Si saint Cuthbert fut trois semaines malade de ses excès, c'est qu'il ne voulut pas être soulagé, ni soigné. Si sainte Gertrude mourut des suites de ses austérités, c'est qu'elle refusa d'en rabattre. Ces cas seront la moins nombreuse de toutes les causes de mortalité. Considérés purement comme sources d'incommodités passagères, les excès de ce genre n'ont pas de suite. Saint Pierre Damien a souffert quelque temps de ses austérités ; il lui a fallu peu de temps pour se remettre. Saint Grégoire le Grand fut aussi imprudent et aussi vite guéri. Après s'être épuisé dans les deux ans de guerre acharnée qu'il livra, au fond d'une caverne, à la faim, au sommeil, saint Jean Chrysostome fit quelques concessions à la nature humaine, et recouvra bientôt assez de santé et de force pour mener l'une des vies les plus actives et les plus laborieuses, comme prêtre, comme archevêque, comme orateur, comme écrivain. Avec quelques ménage-

ments, on arracha saint Bernard à une mort probable, et il fournit, depuis cette trêve, l'une des carrières les plus admirables de son époque.

Il est bien difficile de qualifier, soit la mauvaise foi, soit l'ignorance des médecins qui négligent d'appuyer tous leurs livres d'hygiène sur le régime de nos milliers de saints. La preuve que la Vie des Saints fournit les préceptes et les modèles les plus favorables à la santé, à la guérison, et à la longévité, c'est que la science est condamnée, depuis plusieurs siècles, à donner en exemple Cornaro dont le régime n'est qu'une copie des habitudes de la plupart des saints. Il avait demandé la santé à tout ce qu'il y a de plus substantiel et de plus délicat, il accordait à la nature tout ce qu'elle demandait ; néanmoins, il était toujours indisposé et il n'avait nulle envie de souffrir sans cesse et de mourir de bonne heure. A l'âge de trente-cinq ans, l'idée lui vint de pactiser avec la sobriété et de rester sur le besoin. Il pesa sa nourriture et sa boisson et se fit un ordinaire de douze onces d'aliments solides et de quatorze onces de vin par jour. Il se permit pain, mouton, perdrix. Insensiblement, il retrancha de sa ration. Il arriva à se faire un repas d'un jaune d'œuf, et il finit par le partager pour deux jours. Grâce à cette prudence, il recouvra ses forces, ne fut jamais malade et eut la chance de trouver place parmi les centenaires. On fixe son décès au 26 avril 1566.

Les excès de boisson nous ont été donnés comme la cause la plus ordinaire de la mortalité en Suisse et comme une source de crimes, d'aliénations et de suicides dans les pays protestants. La goinfrerie n'est pas moins fatale. Il serait facile de dresser un tableau effrayant de toutes les morts subites occasionnées par les indigestions. Quant aux maladies engendrées par le raffinement de la bonne chère, Horace et Sénèque sont un témoignage écrasant. Voltaire, de même que Platon, regardait la sobriété du souper comme une excellente

préparation à un sommeil léger et paisible. Montesquieu a flétri les soupers et les dîners si copieux de son siècle comme le fléau de Paris.

Excès pour excès, les suites de l'austérité sont moins longues, moins mortelles que celles de la gourmandise. La plus grande masse de santé restera encore à l'abstinence et à la sobriété, pour les peuples comme pour les individus. La constitution humaine se fortifie constamment de tout ce qu'on lui refuse opiniâtrément. S'il y a une proposition absurde dans le monde, c'est bien celle-là ; c'est néanmoins la vérité la plus claire. Dans les conversations comme dans les livres, il est sans cesse question de la vigueur et de l'héroïsme des soldats de la République et de l'Empire qui ont pu arborer le drapeau tricolore dans la plupart des capitales de l'Europe. L'Église n'a-t-elle pas le droit de revendiquer tous ces tempéraments de bronze? Toutes ces générations sont nées et ont été élevées à l'époque où ses commandements étaient en pleine vigueur et faisaient partie des ordonnances de police.

La preuve que l'Église connaît les justes bornes du nécessaire, c'est le cours et le progrès du commerce international de l'appétit et de la digestion. Voyez les pays protestants : ils sont forcés d'acheter et l'appétit et la digestion. Ils touchent à peine au pain qui est l'aliment le plus substantiel et des moins coûteux. Ils boivent pour avoir faim et soif. Ils s'attablent plus pour boire que pour manger ; ils boivent pour manger, puis ils boivent pour boire et ils finissent par boire encore pour digérer et se désenivrer. Que de thé devient alors nécessaire pour faciliter la circulation et les débouchés de ce marais de solides et de liquides ! La France consomme à peine par an 300,000 kilogrammes de thé ; il en faut 30 millions à l'Angleterre et une dose aussi forte à la Suède, à la Belgique, à la Hollande, à la Russie ; l'Amérique ne cède pas sur ce point à ses coreligionnaires.

Aussi, honteux et désespéré de tous les excès de gloutonnerie et d'ivrognerie auxquels sont invinciblement entraînées tant de populations abandonnées à leur raison et à leurs passions, le protestantisme est réduit à imiter l'Église catholique et à remplacer ses commandements par des règlements. Partout où il trouve un peu de crédit, il organise des sociétés de tempérance. M. J. Girardin en compte 3,712 dans l'Amérique du Nord; 1,500 en Allemagne; 950 dans les possessions anglaises de l'Amérique; 850 dans la Grande-Bretagne et 510 dans la Suède et la Norwége. Ces sociétés comptent 3,615,000 membres dans l'Amérique du Nord; 1,640,000 dans la Grande-Bretagne; 1,300,000 en Allemagne; 370,000 dans les possessions anglaises de l'Amérique; 120,000 en Suède et en Norwége, et 70,000 dans l'Amérique du Sud.

Le protestantisme n'eut pas d'autre mesure pour éteindre l'explosion des passions qu'il avait émancipées. Il fut obligé de se museler lui-même et de demander un frein à l'Église. L'*Ordre de la Tempérance* remonte au XVe siècle, et eut pour fondateur Maurice, landgrave de Hesse, et pour patrons beaucoup de princes et de seigneurs. Ses statuts interdisaient l'usage de l'eau-de-vie, donnaient carte blanche sur la quantité de bière et d'autres boissons analogues, et toléraient sept verres de vin à chacun des deux repas de la journée. Ils ne visaient guère qu'à éviter l'ivresse. Aussi cette société subsista-t-elle longtemps. Par cette latitude laissée à la boisson, qu'on juge de la mesure de liquides que devaient se permettre tous ceux qui ne se piquaient pas de tempérance et voulaient faire honneur à la liberté de conscience en esprit et en vérité !

Depuis qu'elle transgresse davantage les commandements de l'Église et qu'elle a plus de relations avec les étrangers, élevés pour la plupart dans la licence du protestantisme, la France commence à perdre chaque jour la sobriété de son alimentation et la modération

de sa boisson. Le pain est la plus faible dépense de sa table. Dans les villes, on parcourt des rues et même des quartiers où l'on ne trouve pas de restaurant ; il n'y en a plus où l'on ne soit étonné de la concurrence des cafés et des comptoirs de marchands de vin. On ne se contente plus de demander un petit verre d'appétit à l'absinthe, on recourt au vermouth des Anglais et au vin de Madère. On ne ménage pas les anchois et les olives pour entretenir et renouveler l'appétit qu'on a pris tant de soin à creuser ; pour l'humecter et le rafraîchir, la cave n'a pas assez de bourgogne, de bordeaux, de champagne. La petite cave succède à la tasse ou au bol de digestion. Après le café ou le thé, il faut choisir parmi les liqueurs ou amères ou sucrées, plus nombreuses et plus chères que les mets. M. J. Girardin porte à 91 le nombre des boissons fermentées en usage chez les divers nations du globe, et à 41 le chiffre des produits spiritueux. Il y en a donc pour tous les goûts. Malgré l'accueil fait à toute importation pour la consommation, il n'a pas été encore possible de jouir de tant d'inventions ; l'industrie du liquoriste a si bien réussi à prévenir tous les désirs, que le total de nos liqueurs connues est fabuleux.

Il suffit de lire les *faits divers*, n'importe dans quel journal, pour deviner quel sera le résultat du pas donné à la boisson sur l'alimentation chez une nation naturellement chrétienne, et par la sobriété et la souplesse de son tempérament, et par le bon sens de son esprit.

CHAPITRE V

INFLUENCE DU CHRISTIANISME SUR LA TABLE

I

L'Église n'a pas confondu, dans les Évangiles, les préceptes avec les conseils. Comme l'homme ne peut pas vivre sans manger, elle a voulu, pour lui rappeler sans cesse que le pain n'est pas l'unique soutien, sanctifier sa table en recommandant de commencer le repas par le *Benedicite* et de le terminer par les *Grâces*. Rabelais conserva cet usage dans son roman; Voltaire, qui riait de tout, n'a pas osé blâmer ces prières.

L'Église a établi la procession des Rogations pour attirer la bénédiction de Dieu sur les productions de la terre; c'est un usage assez répandu dans les campagnes, de lire tous les jours avant la messe la Passion, depuis le printemps jusqu'aux vendanges, pour que Dieu féconde les semences et les vignes. Dans les pays de vignobles, on se fait une fête de consacrer à la Sainte Vierge le premier raisin mûr, et on l'attache à la main de sa statue dans l'église de la paroisse.

En recommandant aux fidèles de ne manger que pour vivre, l'Église a distingué les jours de deuil des jours de joie. Elle a multiplié les jours de jeûne et d'abstinence avec une prudence que la médecine ne saurait désavouer; mais elle a voulu suspendre sa sévérité les dimanches et les fêtes. Un repas donné par saint Thomas Becket prouve que l'usage de la viande, le jour de Noël, remontait aux temps le plus reculés.

Saint Hilarion est peut-être le seul saint qui n'ait

jamais suspendu, aucun jour de l'année, le jeûne qu'il prolongeait jusqu'au coucher du soleil.

Tertullien dit qu'il était défendu de jeûner le dimanche. Il en était de même les fêtes et pendant le temps qui sépare Pâques de la Pentecôte. Dans tous les ordres religieux on a respecté cette coutume.

La plupart des saints ont cru devoir suspendre leur jeûne, ou se relâcher de leurs austérités habituelles, les dimanches et fêtes.

Saint Siméon Stylite, saint Euthyme, surnommé le Grand, et saint Romuald ne mangeaient que le dimanche.

Saint Vandrille, abbé, et sainte Geneviève ne prenaient de nourriture que le jeudi et le dimanche.

Parmi les saints qui suspendaient leur jeûne continu, les dimanches et les fêtes, il faut citer saint Claude, archevêque de Besançon, saint Joseph de Copertino, saint Grégoire d'Arménie, saint Vincent Ferrier, saint Charles Borromée, saint Ignace de Loyola, sainte Claire, vierge, sainte Hedwig, sainte Radegonde.

Saint Porphyre, évêque de Gaza, attendait le coucher du soleil pour prendre sa réfection de pain bis et de légumes; mais les jours de fêtes, il mangeait à midi et usait de fromage et d'huile et mettait un peu de vin dans son eau.

Saint Raymond de Pennafort, et saint Norbert, archevêque de Magdebourg et fondateur des Prémontrés, ne faisaient deux repas que le dimanche.

En carême, sainte Radegonde ne touchait au pain que le dimanche.

Pendant vingt-cinq ans, sainte Marie-Madeleine de Pazzi ne vécut que de pain et d'eau, sauf les dimanches et les fêtes, où elle usait des aliments autorisés les jours de jeûne.

Le bienheureux Jean-Baptiste de la Conception, réformateur des Frères déchaussés de la très-sainte Trinité, ne mangeait de la viande que les dimanches et fêtes.

Les dimanches et fêtes seulement, saint Paul, évêque de Léon, se permettait des légumes et du poisson; saint Charles Borromée, des légumes et des fruits; saint Ignace de Loyola, un peu d'herbes cuites; sainte Opportune, vierge et abbesse, un peu de poisson; saint Magloire quelques petits poissons, mais sans assaisonnement.

Saint Yves ne faisait deux repas que le jour de Noël, de Pâques, de la Pentecôte et de la Toussaint. Sainte Edeltrude, vierge et reine d'Angleterre, avait aussi cette coutume pour Pâques, Noël, la Pentecôte et l'Épiphanie.

Le vénérable Benoît-Joseph Labre consentit, un jour de Pâques, à manger un morceau d'agneau et à boire un peu de vin.

Sainte Angèle Mérici ne buvait de vin, et en petite quantité, que les jours de Noël et de Pâques; saint Germain, évêque d'Auxerre, ne mettait quelques gouttes de vin dans son eau que pour ces deux fêtes.

Le bienheureux Henri Suzo ne goûtait de vin que le jour de Pâques.

Sainte Dévote n'interrompait son jeûne que le jour de Pâques.

Saint Thomas Becket tenait table les grandes fêtes.

Saint Rémi légua une vigne à son neveu, nommé Agricoli, à la charge de faire pour lui une offrande à l'autel les fêtes et dimanches et de donner tous les ans un festin aux prêtres et aux diacres de l'église de Reims. Il recommanda à un autre neveu le même devoir en faveur des prêtres et des diacres de l'Église de Laon.

Le dimanche, sainte Radegonde invitait beaucoup d'ecclésiastiques à dîner et les traitait honorablement.

Le jour de Saint-Ambroise, pour qui elle avait une grande dévotion, la vénérable Aleth, mère de saint Bernard, ne manquait pas de donner un grand festin à tous les ecclésiastiques du voisinage.

« C'était une coutume établie, remarque Fleury, de prendre aux jours de fête des habits précieux et de faire meilleure chère : d'où est venu le nom de *festin*, comme

qui dirait un repas de fête. Dans les agapes, il y avait toujours une portion pour le pasteur, quoique absent; les prêtres et les diacres y avaient double portion. »

Constantin fit bâtir à Constantinople, près de l'Hippodrome, un salon superbe, destiné aux festins que les empereurs faisaient à leur cour dans les grandes cérémonies, comme à leur couronnement, à celui de leur femme et de leurs enfants et aux principales fêtes de l'année. L'empereur et les convives y étaient assis à table et servis en argenterie; mais au festin de la fête de Noël, ils étaient couchés à l'antique et servis en vaisselle d'or.

Au dixième siècle, cet usage était encore conservé. L'historien du Bas-Empire, Lebeau, nous fournit ce nouveau détail : « Le repas de Noël se donnait dans une grande et magnifique salle; on y dressait dix-neuf lits, et la salle en portait le nom. Les convives mangeaient, couchés selon l'usage antique. On n'y servait qu'en vaisselle d'or. Au dessert, on apportait le fruit dans trois grands vases d'or très-pesants et portés sur des brancards. On passait dans les anses de ces vases des anneaux d'or, attachés au bout de trois cordes dorées qui tombaient de la voûte. Une machine, placée sur le toit, amenait ces vases sur la table et les y déposait. On ajoutait à cet appareil des jeux et des tours de bateleurs pour le divertissement des convives. »

Théophylacte, patriarche de Constantinople, pour égayer la sérieuse dignité des cérémonies de l'Église, introduisit dans les offices publics les plus solennels des danses, des divertissements, des clameurs insensées, des chansons profanes et même déshonnêtes. Il est vrai qu'il n'attachait d'importance qu'à son écurie. Il avait environ deux mille chevaux qu'il entretenait des fruits les plus exquis, des liqueurs les plus recherchées et des parfums les plus précieux; il quittait ou abrégeait un office pour assister aux couches d'une jument.

Sous prétexte d'honorer les martyrs, les fidèles don-

naient des festins sur leurs tombeaux jusque dans les églises; saint Ambroise supprima cet abus dans son diocèse.

Dans les premiers siècles, le martyre étant désiré, recherché et considéré comme un triomphe, tous ceux qui étaient arrêtés et persécutés à cause de leur foi étaient visités avec empressement dans les prisons et traités avec tant de soin que Tertullien se plaignait de la bonne chère qu'on leur prodiguait.

On aimait à recevoir magnifiquement les évêques, les prêtres et les vierges.

Le 25 juillet 325, l'empereur Constantin offrit aux trois cent dix-huit Pères du Concile de Nicée un repas si abondant et si splendide, qu'Eusèbe dit que cette table était un véritable rêve et donnait une idée des jouissances réservées aux élus dans l'autre monde.

La femme de l'empereur Maxime, ayant obtenu, après beaucoup de démarches et d'instances, l'honneur de recevoir saint Martin, évêque de Tours, crut devoir préparer elle-même tous les aliments qu'elle lui destinait; elle dressa aussi la table, mit le couvert, présenta l'eau à laver, avança un siége et fit asseoir son illustre convive; elle le servit de ses propres mains et les yeux baissés. Après le repas, elle leva la nappe et ramassa jusqu'aux miettes de pain qu'il avait laissées.

Saint Pierre Thomas, évêque et martyr, s'étant trouvé malade en Chypre, en 1356, lorsqu'il était légat de la Thrace, la reine Éléonore, fille du prince d'Aragon, lui apprêta et lui servit elle-même les viandes dont il avait besoin.

Saint Césaire, archevêque d'Arles, voulait que les ecclésiastiques usassent de sa maison et de sa table, comme de la leur propre, soit qu'il fût présent, soit qu'il fût absent.

Saint Gérault, comte d'Aurillac, voulait toujours avoir ou des prêtres, ou des religieux à sa table, qui était à la fois magnifique et frugale.

Sainte Radegonde lavait volontiers les pieds des religieux et leur servait ensuite à boire et à manger.

Saint Thomas Becket prenait son repas, ayant pour hôtes des savants à sa droite et des moines à sa gauche.

Saint Louis se rendait souvent au monastère de Royaumont. Quand il ne mangeait pas au réfectoire avec la communauté, il assistait au repas des moines et prenait plaisir à les voir manger de bon appétit, ainsi qu'à les servir de ses mains royales : il avait cent moines à servir; pour ne pas les faire attendre, il allait vite et même d'un pas si léger, qu'il lui arriva plusieurs fois de répandre de la viande sur sa chape. Il disait gaiement qu'il en avait une autre, quand on le blâmait de se salir ainsi gratuitement. Il aimait beaucoup avoir des moines à sa table. Saint Thomas d'Aquin eut l'honneur d'y être admis. Mais un jour qu'il travaillait contre l'hérésie des manichéens, il oublia si bien la présence du roi qu'il frappa fortement sur la table, en disant : « C'est concluant contre les manichéens. » Le prieur qui l'accompagnait eut besoin de le tirer par la robe pour l'arracher à sa distraction. Le roi rit volontiers de cette aventure et fit appeler aussitôt un secrétaire pour écrire sous la dictée de l'incomparable docteur.

Euphémien, père de saint Alexis, recevait et admettait à sa table tous les religieux qu'il connaissait ou qu'il pouvait attirer chez lui.

Avant de quitter Jérusalem, l'impératrice sainte Hélène réunit toutes les filles de la cité qui faisaient profession de virginité; elle leur donna elle-même à laver, leur présenta la serviette pour essuyer les mains, puis les fit placer à table où elle voulut encore elle-même leur verser à boire et leur servir tous les plats qui avaient été préparés avec soin.

Avant de renoncer au monde, saint François d'Assise invita à dîner tous ses anciens camarades et les traita le mieux qu'il put; le repas fut suivi d'un jeu honnête;

tout se passa si bien que le saint fut salué comme le roi du festin.

Admis et honorés à toutes les tables, les religieux ne devaient pas manquer de se traiter mutuellement. Voici comment le Père Lacordaire parle de la fête qui continue de réunir tous les ans à la même table des moines des deux Ordres les plus célèbres du moyen âge :

« Chaque année, lorsque le temps ramène à Rome la fête de saint Dominique, des voitures partent du couvent de Sainte-Marie-sur-Minerve, où réside le général des Dominicains, et vont chercher au couvent d'*Ara-Cœli* le général des Franciscains. Il arrive accompagné d'un grand nombre de ses frères. Les Dominicains et les Franciscains, réunis sur deux lignes parallèles, se rendent au maître-autel de la Minerve, et, après s'être salués réciproquement, les premiers vont au chœur, les seconds restent à l'autel pour y célébrer l'office de l'ami de leur père. Assis ensuite à la même table, ils rompent ensemble le pain qui ne leur a jamais manqué depuis six siècles, et, le repas terminé, le chantre des Frères Mineurs et celui des Frères Prêcheurs chantent de concert au milieu du réfectoire cette antienne : « Le séraphique François et l'apostolique Dominique nous ont enseigné votre loi, ô Seigneur ! » L'échange de ces cérémonies se fait au couvent d'*Ara-Cœli* pour la fête de saint François, et quelque chose de pareil a lieu par toute la terre, là où un couvent de Dominicains et un couvent de Franciscains s'élèvent assez proche l'un de l'autre pour permettre à leurs habitants de se donner un signe visible du pieux et héréditaire amour qui les unit. »

Les convenances de dignité, de position n'étaient pas moins considérées que les solennités de l'Église et les époques de la vie.

Saint Jean Chrisostôme mangeait ordinairement seul, ne buvait jamais de vin et menait une vie très-frugale;

mais il avait pour les étrangers une table spéciale et très-honorablement pourvue.

Saint Germain, évêque de Paris, avait une table ouverte où l'on servait les viandes les plus communes; on n'y trouvait rien de recherché; néanmoins rien n'y manquait.

Joinville nous dit de saint Louis : « Malgré les grandes dépenses que le roi faisait en aumônes, il ne laissait pas d'en faire de grandes en son hôtel chaque jour. Largement et libéralement se conduisait le roi aux parlements et aux assemblées des barons et des chevaliers; il faisait servir à sa cour aussi courtoisement, et largement, et abondamment et plus qu'il n'avait été fait depuis longtemps à la cour de ses devanciers.»

Dans son *Histoire de saint Augustin*, M. Poujoulat peint ainsi la table d'Hippone : « Rien de plus humble que la table d'Augustin et de ses compagnons : des herbes et des légumes composaient leur repas : on buvait du vin, mais toujours avec modération. On servait de la viande lorsqu'il y avait des étrangers ou des malades. Les vases, urnes, ustensiles de la table étaient en bois, en terre cuite ou en marbre. On ne se servait que de cuillers d'argent. Augustin aimait mieux à table une conversation grave, des discussions intéressantes que le plaisir de manger ou de boire. Les malins propos de table lui paraissaient détestables ; il avait proscrit la médisance et fait graver sur sa table le distique suivant :

Quisquis amat dictis absentum rodere vitam,
Hanc mensam vetitam noverit esse sibi.

Celui qui aime à déchirer par ses paroles la vie des absents, qu'il sache que cette table lui est interdite.) Augustin priait ses convives de s'abstenir de paroles inutiles, de discours moqueurs et de tout ce qui pouvait blesser la charité. Il lui arriva de reprendre vivement

des évêques de ses amis qui avaient oublié ou blâmé sa leçon sur ce point. On l'entendait dire avec émotion qu'il fallait alors effacer les deux vers, ou bien il menaçait de quitter la table pour regagner sa chambre. »

II

Comme les premiers fidèles communiaient tous les jours, on prit à cœur de travailler au pain qui devait être consacré. « On n'employait à l'Eucharistie, dit Fleury, que le pain offert par les fidèles et bénit par l'évêque ; chacun faisait de sa main les dons qu'il offrait. Saint Grégoire de Naziance le dit expressément, parlant de l'empereur Valens. On voulait que tous les fidèles offrissent, au moins tous ceux qui devaient communier, et on trouvait mauvais que les riches voulussent communier de ce qu'avaient offert les pauvres ; l'évêque lui-même donnait son offrande. » Sainte Radegonde se faisait un honneur de préparer les hosties destinées au sacrifice de la messe. Saint Wenceslas, roi de Bohême, mettait le même zèle à semer de ses propres mains le blé qui devait servir à faire des hosties, et il pressait aussi le vin réservé pour la messe. Saint Gérard, évêque de Hongrie, dans le onzième siècle, conservait dans des vases pleins de glace le vin qu'il offrirait, dans la crainte qu'il ne s'aigrît et qu'il ne fût pas en rapport avec la sainteté de son usage.

Les premiers fidèles avaient l'habitude de couvrir de fleurs le pain de l'oblation qu'ils offraient. On s'appliquait avec le soin le plus minutieux à conserver les offrandes. Les constitutions apostoliques exigent « que deux diacres, placés aux deux côtés de l'autel, tiennent un éven

tail fait avec des membranes minces ou avec des plumes de paon, ou avec un voile, et qu'ils s'en servent pour chasser doucement les mouches, de peur qu'elles ne tombent dans les breuvages. » De cet usage proviennent les éventails de plumes de paon qu'on porte de chaque côté du Souverain-Pontife, chaque fois qu'il se rend dans une Église.

M. Poujoulat nous explique un autre usage : « Saint Paulin de Nole envoyait à saint Augustin un pain, en signe d'union et d'amitié. C'était alors l'usage que les évêques et les prêtres envoyassent à leurs amis des pains, en signe de communion ; le plus souvent, ces pains avaient été bénits à table. Une marque particulière d'honneur, c'était d'envoyer un pain sans le bénir, pour que l'évêque ou le prêtre qui devait le recevoir le bénît lui-même. En adressant un pain à saint Augustin, saint Paulin le priait d'en faire un pain de bénédiction. »

La communion générale dut amener les repas communs. « Le nom d'*agapes* que nous leur donnons, dit Tertullien, les fait assez connaître ; c'est un mot grec qui signifie *charité, amour*. Quoi qu'ils puissent coûter, nous nous croyons bien dédommagés par l'occasion qu'ils nous procurent de faire du bien. Nous soulageons par là les pauvres, en les accueillant comme des hommes sur qui Dieu abaisse ses regards avec le plus de complaisance. Tout y est sanctifié par la religion. On n'y souffre rien de bas, ni d'immodeste ; on ne se met à table qu'après avoir préludé par une prière à Dieu. On mange autant qu'on a faim ; on boit autant que la chasteté le permet : une pensée veille toujours, celle d'être en état d'adorer Dieu pendant la nuit ; on converse, comme des personnes qui savent que Dieu les écoute. Après qu'on s'est lavé les mains et qu'on a allumé les flambeaux, chacun est invité à chanter des cantiques, tirés des Saintes Écritures, ou qu'il compose lui-même, et par là on fait connaître si on a bu avec excès. Le repas finit comme il a commencé, par la prière.

On sort de là avec modestie, avec pudeur : on paraît sortir d'une école de vertu, plutôt que d'un repas. »

Soit pour mieux célébrer les fêtes, soit pour mieux sanctifier les agapes, on finit par dresser des tables dans les églises. Pammachius traita un jour tous les pauvres de Rome dans la Basilique vaticane ; on y donnait presque tous les jours des festins. Il en était de même dans les églises de Milan et d'autres diocèses. Saint Ambroise ayant obtenu la suppression de ces inconvenantes réunions à Milan, et son exemple ayant été suivi, bientôt après, dans le reste de l'Italie, saint Augustin engagea Aurélius, évêque de Carthage, à s'élever contre les abus qui flétrissaient, en Afrique, les festins qu'on faisait en l'honneur des martyrs, non-seulement les fêtes, mais journellement dans les églises. Il confessait que ce mal était devenu si grand qu'il ne pouvait être guéri que par l'autorité d'un concile. Aussi un concile général de toute l'Afrique, tenu à Hippone en 393, défendit expressément aux évêques et aux clercs de manger dans l'église, sinon par nécessité, en passant, et conseilla aux laïcs d'imiter cette réserve. Les festins d'églises étaient dégénérés en orgies; il fallut à saint Augustin trois jours de larmes, d'exhortations pour amener les fidèles d'Hippone à renoncer pour toujours à ce scandale et à cette profanation.

L'habitude de se réunir les dimanches et fêtes facilita les réunions civiles et occasionna les banquets politiques. Aussi dans plusieurs langues, diète et festin sont synonymes.

Sidoine Apollinaire nous apprend, dans sa lettre à Domnulus, que l'un des candidats qui briguaient le siége de Châlons, vacant, se fit appuyer par les applaudissements et les clameurs de bruyants parasites gagnés à l'aide de sa cuisine.

Dans le conciliabule, tenu au Chêne, près de Constantinople, où saint Jean-Chrysostome fut déposé par trente-six évêques hérétiques, malgré l'appui que lui

prêtaient quarante évêques orthodoxes, on distingua, parmi vingt-neuf chefs d'accusation, le reproche de manger toujours seul et de refuser toutes les invitations.

Les études, toujours recommandées par la Papauté, et dirigées par le Clergé, amenèrent les repas de corps.

Ce n'est que le 31 mars 1521 que la Nation de France supprima les repas de corps qu'elle donnait à tous ses membres, et ordonna qu'à la place on ferait une distribution de quatre sols par tête.

Une bulle, de 1349, avait défendu de donner aucun festin à l'occasion du baccalauréat ; néanmoins, ce ne fut qu'en 1600 que tous les repas donnés, le jour des différents titres conférés par l'Université, furent abolis.

Chaque grade coûtait un bon festin, sans préjudice des droits ; sous le titre de béjaunes, tous les nouveaux étudiants avaient été obligés, jusqu'en 1342, de payer leur bienvenue à table.

Le mot de bachelier a consacré ces usages de l'Université, car il rappelle la couronne de laurier que le candidat était censé recevoir, et par *bacca* il faut entendre le repas qui suivait chaque réception.

A défaut de repas, on conserva longtemps le droit et l'usage des friandises. Ce n'est qu'en 1747 qu'on abolit l'usage de distribuer des dragées pour la cérémonie des *paranymphes* qui terminait les examens nécessaires pour arriver à la licence.

La Faculté de Médecine n'était pas moins exigeante que l'Université. Pendant l'examen du baccalauréat, le candidat était obligé de fournir le vin et les rafraîchissements dont les professeurs avaient besoin ou envie. Plus il avançait dans ses grades, plus l'élève voyait s'élargir le cercle des convives dont il fallait devenir l'amphitryon. Un usage voulait que les licenciés, le jour de leur bénédiction, invitassent à dîner le chancelier et tous les chanoines de la métropole de Paris. Vers 1650, la

Faculté ayant témoigné le désir de supprimer ce repas, comme une dépense trop forte pour les étudiants, le Chapitre de Paris se prévalut de l'usage comme d'un droit. Des contestations s'élevèrent ; toute transaction devint impossible. Par dépit, les chanoines cessèrent depuis d'assister aux examens des licenciés.

La présence et l'influence du clergé empêchaient tous les festins religieux, ou politiques, ou littéraires de dégénérer en orgies et en débauches.

Il est certain qu'à aucune époque on ne citerait autant d'hommes qui, dans les camps, dans les cours, les cabinets et les négociations, se sont abstenus de vin, ou en ont peu usé, et n'ont cessé de suivre un régime très-sobre.

Il est encore certain que, pendant le moyen âge, on ne cite pas d'exemple, soit d'ivresse, soit de gloutonnerie comme le paganisme n'a cessé d'en produire et comme la réforme et la philosophie du dix-huitième siècle en montreront.

L'Angleterre, qui devait un jour suivre la réforme, ne nous donne que cette excentricité : George, duc de Clarence et frère d'Édouard IV, avait été condamné à perdre la vie. Pour toute faveur, on lui accorda le choix de son supplice ; il fut noyé clandestinement, en 1478, dans un tonneau de vin de Malvoisie : choix bizarre, dit Hume, et qui suppose une passion excessive pour cette liqueur.

On est aussi étonné de voir la sobriété si commune sur le trône de Constantinople. C'est à peine si l'on peut trouver dans toute l'*Histoire du Bas-Empire* quelques faits à renvoyer à Suétone ou à l'*Histoire Auguste*.

Que fournit donc Lebeau, si long, si diffus, si minutieux, si sincère, si complet ?

« Constantin V, dit Copronyme, célébrait la fête de Bacchus à la manière de Bacchus.

« Michel III, dit l'Ivrogne, quelquefois traversant les

rues de Constantinople à cheval avec son infâme cortége de libertins, descendait dans la cabane d'une pauvre femme ou d'un artisan, prenait tout ce qui s'y trouvait de vin et de viande, apprêtait lui-même le repas, dressait la table, et prenait place avec la famille, buvait et mangeait avec excès, puis il s'en retournait ivre. Dans un défi d'ivrognerie, Michel but cinquante verres de vin; le patriarche Photius (le fondateur du schisme grec), le surpassa de dix, sans s'enivrer. Passionné pour les courses du cirque, il fit construire pour ses chevaux, qu'il estimait plus qu'aucun de ses sujets, une écurie aussi magnifique qu'un palais; les murs étaient incrustés de marbre et de porphyre; des sources pures y promenaient leurs eaux et se reposaient de distance en distance dans des bassins qui servaient d'abreuvoirs. »

C'est à peu près tout ce que l'on peut glaner de scandales dans une cour où Julien, après la mort de Constance, avait cru devoir tout réformer, puisqu'il y trouva mille cuisiniers, autant de barbiers et un nombre encore plus considérable d'échansons et de maîtres d'hôtel.

Dès que le matérialisme essayait d'étouffer le spiritualisme, la concupiscence trouvait sur tous ses pas la parole du prêtre, qui frappait, comme avec un glaive à deux tranchants, sur tous les abus.

Saint Ambroise s'appliqua à retrancher les superstitions qu'on pratiquait encore le premier janvier, en l'honneur de Janus, et ordonna pour cela un jeûne qui a duré jusqu'à l'entière destruction de l'idolâtrie et à l'établissement de la fête solennelle de la Circoncision. Un concile de Tours, de 567, censura ceux qui offriraient des sacrifices à Janus, le premier janvier, et qui présenteraient des viandes aux morts, le jour de la fête de la Chaire de saint Pierre.

Dans son Mandement de Carême de 1706, Fénelon disait à ses diocésains : « Écoutez saint Augustin : vous verrez dans ses paroles un portrait naïf de ces mauvais riches qui croient le carême impossible, à

moins qu'ils ne puissent trouver commodément de quoi être sensuels jusque dans la pénitence : il y a certains observateurs du carême qui le font avec plus de volupté que de religion. *Deliciosi potius quam religiosi.* Il cherchent bien plus de nouveaux plaisirs, qu'ils ne punissent leurs anciennes sensualités. Par l'abondance et par la diversité des fruits, dont l'apprêt leur coûte beaucoup, ils tâchent de surpasser la variété et le goût exquis de leurs viandes ordinaires. Ils ne craignent pas de souiller leur propre corps par le plaisir impur de leurs repas excessifs. Ils jeûnent, non pour diminuer par la sobriété leur volupté ordinaire, mais pour exciter davantage l'avidité de leur appétit, en retardant leur nourriture; car, aussitôt que leur heure arrive, ils se jettent sur leurs repas exquis, comme les bêtes sur leurs pâtures. De peur que l'abondance ne les dégoûte, ils réveillent leur appétit par de nouvelles modes de ragoûts étranges. Qu'y a-t-il de moins raisonnable que de prendre le temps où il faudrait châtier la chair avec plus de sévérité, pour lui procurer de plus grands plaisirs, en sorte que la délicatesse des hommes aille jusqu'à craindre les ragoûts du carême? Qu'y a-t-il de plus contraire à l'ordre que de choisir les jours d'humiliation, pendant lesquels tous les riches devraient se réduire à la nourriture des pauvres, pour vivre avec tant de délicatesse, que si on vivait toujours de la sorte, à peine les riches y pourraient suffire? »

La Papauté n'était pas moins vigilante. C'est ce qu'atteste ce passage emprunté à l'*Histoire du pape Innocent III*, par Hurter : « L'homme a besoin d'eau et de pain, de logement et de vêtement ; mais le vice a transformé ces nécessités. Les fruits des arbres, les légumes, les racines des plantes, les poissons de la mer, les animaux de la terre, les oiseaux du ciel ne suffisent pas à nos débauchés. On recherche les sucs et les épiceries; on engraisse la volaille, on donne tous ses soins à l'art culinaire ; les valets sont obligés de préparer tous

les mets de la manière la plus friande. L'un pile et filtre, l'autre opère des mélanges; on change la substance accessoire, la nature, en art; et tout cela, non pour la conservation de la nature, ni pour les besoins, mais pour chatouiller le palais, satisfaire à l'avidité; il n'en résulte donc ni la santé, ni la vie, mais la maladie et la mort. Le chatouillement du palais n'a-t-il pas fermé la porte du paradis? L'ivresse est encore plus repoussante. On ne se contente pas de vin, ni de bière; on prépare avec beaucoup de travail, de soin et de dépense, de l'hydromel, des sirops, de la clairette. De là tant de disputes, de querelles et d'inimitiés; de là l'impureté, la débauche, la licence. Tous les âges, toutes les familles, toutes les classes, tous les états, même les prêtres, en sont infectés. Quelle honte! »

L'Église parlait et on l'écoutait; cette autorité dispensait l'État de publier utilement des lois somptuaires. Elles furent rares; voici la plus connue, c'est l'ordonnance de Philippe le Bel, de 1294 : « Nuls ne donra, au grand mangier (à dîner) que deux mès et un potage au lard, sans fraude. Et au petit mangier (à souper) un mès et un entremès. Et se il est jeûne, il pourra donner deux potages aux harens et deux mès, ou trois mès et un potage. Et ne mettra en une escuelle que une manière de char, une pièce tant seulement, ou une manière de poisson, ne se fera autre fraude. Et sera comptée toute grosse char pour mès. Et n'entendons pas que fromage soit mès, se il n'est en passe, ou cuit en yau (eau). »

Il avait été défendu aux croisés de se servir de plus de deux mets. Ils restèrent en général assez sobres, comme le prouve cette note de Nicétas Choniase, dans son récit du siége de Constantinople : « Les croisés passaient des jours entiers à table : les uns savouraient des mets délicats, et les autres ne mangeaient, suivant la coutume de leur pays, que du bœuf bouilli et du lard salé, de l'ail, de la farine, des fèves et une sauce très-forte. »

III

La Cène de Jésus-Christ servit de modèle pour les églises et pour les tables.

Les empereurs de Constantinople conservèrent le goût des Césars pour les métaux les plus précieux. De bonne heure le trône fut d'or massif. Manuel Comnène avait un trône enrichi de pierreries et couronné d'un dais où brillaient les plus belles perles de l'Orient. Il se promenait dans un char d'or massif. Passionné pour les bijoux, Théophile fit faire un arbre sur lequel des oiseaux d'or faisaient entendre un ramage artificiel; il possédait encore deux lions d'or de grandeur naturelle dont les rugissements imitaient parfaitement celui des véritables lions. C'était probablement pour flatter ce goût de la cour que les Juifs qui avaient été poussés par Julien à reconstruire le temple de Jérusalem, firent fabriquer exprès des bêches, des pelles et jusqu'à des hottes d'argent. Il n'était donc point extraordinaire que saint Eloi fit pour Clotaire II un trône d'or, enrichi de pierreries.

Ce goût était universel. En attendant qu'un ordre nouveau surgît pour l'étendue et l'embellissement des églises, on suppléa à l'art par la richesse. Les portes elles-mêmes furent un trésor. Sous Alexis Comnène, rien n'était moins rare à Constantinople que ces portes couvertes de lames d'or et d'argent. Au septième siècle le pape Honorius employa neuf cent soixante-quinze livres pesant d'argent à décorer la principale porte de la Confession de saint Pierre; deux siècles après, les Sarasins enlevèrent cet argent: Léon IV eut soin de regarnir la porte de lames d'argent.

Michel III donna à Sainte-Sophie de Constantinople

un chandelier d'or du poids de soixante livres ; Justinien, qui avait bâti cette basilique en six ans, avait incrusté tout le sanctuaire d'argent ; il y avait consacré quarante mille livres pesant d'argent.

A Rome, la Basilique de Latran, construite par Constantin, fut appelée la Basilique d'or, par une sorte d'acclamation populaire, à la vue de ses ornements splendides. Il y avait, dit Fleury, un tabernacle d'argent de 2,500 livres, une statue du Sauveur de 120, les douze Apôtres de 90 chaque, un autre Sauveur de 140 et quatre anges de 115, sept autels d'argent de 200 livres, sept patènes d'or de 30, quarante calices d'or d'une livre, cinq cents calices d'argent de 2 livres, cent soixante chandeliers d'argent dont quarante-cinq de 30 et le reste de 20, une lampe d'or de 30, et un encensoire de 10. Constantin donna à la Basilique 1,700 marcs d'or et 29,500 marcs d'argent, qui reviendraient à 1,500,000 livres sans la façon. Soit en or, soit en argent il consacra au culte de sept autres églises pour 980,000 livres sans la façon.

Fleury a tenu compte de tous les objets d'or et d'argent dont les Papes ont doté l'Église. Il a noté que l'autel était habituellement une table de marbre ou de porphyre, souvent d'argent massif, et même quelquefois d'or enrichi de pierreries. Les calices et les patènes étaient toujours d'or ou d'argent, de même que les chandeliers. Or, les calices étaient la plupart du poids de trois marcs ; les patènes ordinaires pesaient trente marcs ; il y en avait de quarante-cinq. Quant aux chandeliers, c'était une affaire de trente-sept marcs d'or, ou de quarante-cinq pour l'argent. Dans toute l'Église, l'or et l'argent furent toujours prodigués. Un concile d'Albi, tenu sous saint Louis, ordonna que toutes les églises dont le revenu s'élevait à quinze livres auraient des calices d'argent. Avec le temps on vit et des châsses et des statues et des lampes de grande dimension, tout en argent. En 1242, Robert, abbé de Sainte-Geneviève, consacra à la patronne

de Paris une châsse où il entra 193 marcs d'argent et 8 et demi d'or. En 1392, Charles VI fit mettre le corps de saint Louis dans une châsse et voulut qu'elle fût couverte d'or; il affecta 252 marcs d'or à cette décoration. En 1417, lorsqu'on dégarnit cette châsse, on en retira plus de 30,000 écus. Louis XI entoura les reliques de saint Martin de Tours d'une grille de 16 à 17,000 marcs d'argent. Suivant Gaillard, François Ier fit enlever cette balustrade d'un travail exquis et n'en retira que 6,776 marcs pesant d'argent. Fleury a encore remarqué que dans la primitive Église on n'employait ordinairement que des flambeaux parfumés. Avec le temps, l'or et l'argent s'entassèrent dans les églises; la plupart finirent par construire un *trésor* qui fut, pour ainsi dire, le musée du catholicisme.

Les découvertes qu'on fait journellement en creusant les catacombes de Rome viennent confirmer toutes les traditions sur le zèle des premiers fidèles à consacrer aux autels les métaux les plus précieux et à demander à l'art de les transformer en figures de toutes les fêtes de l'Église. On peut reconstituer toute la liturgie à l'aide des coupes qui ont servi aux agapes.

Il en résulta que les chrétiens qui passaient un temps considérable dans les églises où tout parlait aux sens comme à l'esprit, et qui se trouvaient si souvent ensemble, pour se nourrir du pain eucharistique, ne purent se réunir pour manger, sans avoir l'idée d'imiter les cérémonies religieuses qui venaient de frapper leurs regards. La table chrétienne tint donc beaucoup de l'autel.

L'empereur Justinien II fit bâtir dans son palais une salle de festin d'une étendue extraordinaire, dont le pavé et les murs étaient revêtus des marbres les plus précieux et enrichis de compartiments d'or. Il fallut, pour exécuter ses desseins, abattre une église de la sainte Vierge.

Dans les couvents, les réfectoires devinrent des monuments pour leur étendue et leur élévation. Dans les

palais, dans les châteaux et dans les habitations de toutes les classes de la société, la salle à manger fut le lieu de réunion de famille et la pièce la plus vaste de la maison. C'était aussi la chambre qu'on se plaisait à orner le plus. Là brillaient les faisceaux d'armes, les tableaux de famille, les drapeaux, les devises, les tentures de prix, les souvenirs.

Chez les Anglais, la salle à manger rappelle la nudité et la sécheresse du temple. On y chercherait vainement dans les restaurants cette harmonie de glaces, de peintures, de dorures, de sculptures, de tentures, de lumières qui caractérise les salles des hôtels, des auberges, des restaurants, des cafés de France.

Les jours de noces, les dimanches et les fêtes, la salle à manger se transformait en serre. Ce n'était partout que festons de verdure et de bouquets de fleurs.

En France, une multitude de prêtres affectent de repousser des autels non-seulement les fleurs naturelles, mais même les fleurs artificielles, par la seule raison qu'on n'en voit point dans les églises de Rome. Les fleurs n'y ont jamais été prohibées, mais si on ne juge pas à propos de les employer, c'est seulement à cause de la nature du sol qui est peu favorable à leur culture et des migraines que leurs émanations ne manquent pas d'occasionner. Mais dans la campagne de Rome, toutes les églises sont encombrées de pots ou de vases de fleurs; en Italie, dans toutes les maisons, la plus belle fleur est pour la Madone. Le Jeudi-Saint, le Souverain-Pontife a l'habitude de laver les pieds à treize prêtres dans la basilique de Saint-Pierre, et de leur donner ensuite un festin dans une des salles des galeries supérieures; il leur remet, avant le repas, à chacun un bouquet, qu'ils placent devant eux à table, et qu'ils emportent, lorsqu'il les a bénits et congédiés.

La vie des Saints atteste leur zèle à orner de fleurs les églises et les chapelles. Toute l'histoire vient justifier

l'usage immémorial et universel des fleurs dans les temples comme dans les festins.

Les chrétiens ne manquèrent pas de demander à la nature des harmonies avec les fêtes de l'Église.

On voit dans les catacombes de Rome la peinture et la sculpture s'ingénier à reproduire l'œuf comme un symbole de la résurrection. De là est venu le pieux et ancien usage de manger un œuf bénit avant toute nourriture le jour de la Résurrection. Dans tous les pays chrétiens les cadeaux d'œufs de Pâques sont regardés comme un bonheur et même un honneur.

Dans son *Année liturgique* Dom Guéranger parle en ces termes d'un usage aussi ancien et aussi universel : « Pour honorer la royauté des Mages venus de l'Orient vers l'enfant de Bethléem, on élisait au sort, dans chaque famille, un roi pour cette fête de l'*Épiphanie*. Dans un festin animé d'une joie pure, et qui rappelait celui des noces de Galilée, on rompait un gâteau, et l'une des parts servait à désigner le convive auquel était échue cette royauté d'un moment. Deux portions du gâteau étaient détachées pour être offertes à l'enfant Jésus et à Marie, en la personne des pauvres, qui se réjouissaient aussi en ce jour du triomphe du Roi humble et pauvre. Les joies de la famille se confondaient avec celles de la religion ; les liens de la nature, de l'amitié, du voisinage se resserraient autour de cette table des Rois, et si la faiblesse humaine pouvait apparaître quelquefois dans l'abandon d'un festin, l'idée chrétienne n'était pas loin et veillait au fond des cœurs. »

Le poisson est l'un des emblèmes qui ont été le plus consacrés par la peinture et la sculpture dans les catacombes. Les premiers chrétiens portaient suspendus au cou de petits poissons symboliques en métal ou en ivoire; on voit encore le trou par où passait le cordon, dans tous ceux qu'on retrouve journellement. Tous les Pères de l'Église ont donné des commentaires sur cette figure. Saint Paulin s'appelait par reconnaissance le fils

et le poisson de saint Delphin, évêque de Bordeaux.

Le poisson a été pris comme un symbole, soit parce que chacune de ses lettres en grec rappelle le nom et le titre de Jésus-Christ, soit parce que le Sauveur est né sous le signe du poisson et que dans les écrits du Talmud le même mot sert à désigner le poisson et le Messie.

De là est venu, de temps immémorial, à Rome et à Naples, l'usage de manger la veille de Noël du *capitone*, qui est une espèce d'anguille. Comme ce festin excédait la mesure de la collation, se prolongeait jusqu'aux matines et ne permettait plus guère d'entendre la messe de minuit avec piété et d'y communier avec les dispositions convenables, il a fallu, pour extirper ces irrévérences qui étaient générales, supprimer la messe de minuit à Rome et à Naples. Ainsi à Rome il n'y a d'office public de nuit dans aucune église ; aucun prêtre ne peut célébrer la messe de minuit sans une dispense du cardinal-vicaire.

Les tables de bois étaient sans doute fort communes, mais les tables d'or et d'argent n'étaient pas fort rares. Saint Rémi laissa une table d'argent, fort travaillée. Charlemagne possédait de grandes tables d'argent et une en or. La merveille de ce genre paraît avoir été celle que possédait, en Espagne, Pierre le Cruel, dont la défaite fut le triomphe de Bertrand du Guesclin. Elle était en or, d'un prix inestimable, et toute chargée de pierres précieuses et de fines perles d'Orient, fort rondes et fort grosses. Elle était, de plus, décorée des portraits des douze pairs de France.

Ce qui prouve combien l'argenterie était recherchée, c'est que les plus grands saints se sont permis les instruments les plus indispensables de la table en argent. Nous avons cité les cuillers d'argent de saint Augustin; il en était de même de saint Thomas de Villeneuve, qui avait aussi une petite salière en argent.

Innocent III fit fondre, pour les frais de la croisade, tout ce qu'il possédait de vaisselle d'or et d'argent.

Conrad, qui fut évêque et chancelier, avait pour plus de mille marcs de vases d'or et d'argent.

Les rois bulgares avaient fait faire en Sicile deux bassins d'or, du poids de huit cents livres chacun, qui furent pris par Constantin V, dit Copronyme.

« Boleslas le Grand, raconte Forster, aimait beaucoup les banquets et traitait souvent publiquement les colons qu'il attirait dans les villes. Lorsque l'empereur Othon III vint le visiter à Gnezme (an 1000), il le traita avec la dernière magnificence; les tables étant couvertes de vases d'or et d'argent que chaque jour, à l'issue du repas, Boleslas faisait porter chez son hôte. Cette conduite ravit l'empereur d'admiration ; et les chroniques disent qu'Othon, aussitôt de retour à Aix-la-Chapelle, envoya à Boleslas comme un témoignage de sa reconnaissance un fauteuil d'or massif, tiré du tombeau de Charlemagne. »

En 1392, lorsque Richard II et la reine Anne firent leur entrée solennelle à Londres, les citoyens de la ville présentèrent une couronne d'or au roi, et une autre du même métal à la reine ; elles étaient toutes les deux d'un travail parfait. Le roi se trouvant à Cheapside, on lui fit présent d'une table d'or sur laquelle figurait l'emblème de la Sainte Trinité; on offrit à la reine une autre table, également en or, qui portait l'effigie de sainte Anne. La table du roi était estimée 250,000 francs.

« Le repas offert en 1393, dit encor Forster, par le conseiller de Krakovie Wierzynek aux souverains réunis en cette ville, à l'occasion du mariage de l'empereur Charles IV avec la nièce de Kasimir le Grand, est cité comme l'un des plus remarquables de l'ancienne Pologne. Quand l'assemblée des augustes convives eut été réunie à l'hôtel de ville, le souverain polonais voulut céder la première place à l'empereur romain; mais Wierzynek pria que l'on s'en rapportât à lui à cet égard; ce qui lui ayant été accordé, il dit, en conduisant Kasimir à la place d'honneur, que cette place ne pouvait être occupée

dans sa maison que par son maître et son seigneur, auquel il devait tout. Vers la fin du banquet, on vit entrer un long cortége de valets avec des flambeaux; ils étaient suivis d'un majordome, portant sur un coussin de pourpre une riche boîte ciselée, ainsi que de quatre autres domestiques portant avec effort un grand plat en argent recouvert. Ce fut le moment où l'on introduisit du dehors les curieux qui se précipitèrent en foule autour des balustrades élevées à une distance convenable du service. Le plat d'argent déposé sur la table, le couvercle fut enlevé à un signal de Wierzynek, et les regards des spectateurs furent émerveillés à la vue des tas de pièces d'or amoncelées. Wierzynek prononça alors un discours, où, après avoir célébré la richesse du pays et ses produits, il invita les augustes convives à se servir, à leur volonté, de ce mets de nouvelle façon, que l'on présenta à chacun d'eux selon son rang. Nul ne s'en fit faute; la chronique cite surtout l'empereur Charles et le roi de Chypre au nombre des plus friands. Le roi de Danemarck ne s'oublia pas non plus, et s'adjugea pour sa part, avec la plus grande attention, cent ducats d'or. Le surplus disparut dans les larges manches des cardinaux, si bien que les valets n'eurent pas la peine de faire circuler le plat aux autres tables. »

En France la vaisselle de prix fut plus commune et plus recherchée qu'ailleurs. Les villes avaient l'habitude d'offrir de la vaisselle d'or ou d'argent aux rois qui daignaient les visiter : lorsque le roi Jean fit son entrée à Paris, la Cité lui présenta de la vaisselle qui pesait environ mille marcs d'argent. Les rois se faisaient aussi fréquemment, entre eux, des présents de vases de table. Ainsi, en 1396, dans l'entrevue qui eut lieu à Ardres, près de Calais, entre les rois de France et d'Angleterre, Charles VI donna à Richard II une très-belle coupe d'or, garnie de pierres précieuses, et une aiguière, et il reçut en échange deux vases gar-

nis de pierres précieuses destinés, l'un à *mettre eau*, l'autre à *boire cervoise*.

Le goût des ustensiles de table en argent était général dans toutes les classes.

Il y a peu de saints qui, comme saint Sulpice le Débonnaire, archevêque de Bourges et primat d'Aquitaine, n'aient voulu avoir que de la vaisselle de bois et de terre. Saint Césaire, archevêque d'Arles, avait une pauvre vaisselle, mais il se permettait les cuillers en argent. Saint Rémi laissa des cuillers de différentes dimensions. Au mariage de saint Louis on admira une coupe et deux cuillers d'or.

Le fameux chevalier Louis de la Trémouille avait une belle vaisselle d'or et d'argent. Malgré sa simplicité et sa sobriété, le maréchal Le Maingre de Boucicaut n'offrait à ses commensaux qu'une superbe vaisselle d'argent doré.

Bertrand du Guesclin ayant séjourné quelque temps chez le duc de Bourbon, ce prince le traita comme il aurait reçu le roi; il le combla de présents; entre autres il lui donna un hanap d'or, émaillé de ses armes, il lui fit promettre de s'en servir toute sa vie, et d'y boire à sa santé.

Bertrand du Guesclin crut pouvoir offrir à Charles V une nef d'or qui était le plus précieux de tous les bijoux que le roi de Castille, D. Henri, lui avait envoyés. Il n'était pas moins généreux dans ses relations avec ses frères d'armes. Il y eut un moment où il avait fait une forte levée d'hommes; il était arrêté à Pontorson. Avant de partir, l'idée lui vint de donner un grand repas à tous les gentilshommes qui allaient servir sous ses ordres. Tout s'y trouva, l'abondance, la délicatesse, la propreté, la simplicité. Il fit apporter un service complet de vaisselle d'or qui lui venait d'Espagne et qu'il avait eu de la dépouille du malheureux roi D. Pèdre. Quand les tables furent levées, il y joignit toute sa vaisselle d'argent et les joyaux de sa femme, et il en fit divers

lots qu'il se hâta de distribuer entre tous ses camarades.

Les ambassadeurs de Ladislas d'Autriche vinrent, en 1457, demander en mariage, à Charles VII sa fille Madeleine, pour leur maître ; Gaston V, comte de Foix leur donna un festin de quatorze tables, fort longues ; il y eut sept services, et chaque service se composait de cent quarante plats : néanmoins on n'employa pendant tout le repas que de la vaisselle d'argent.

La vaisselle la plus riche et la plus nombreuse fut incontestablement celle des ducs de Bourgogne. Charles le Téméraire possédait 50,000 marcs de vaisselle d'argent, tant blanche que dorée. Philippe le Bon avait laissé 72,000 marcs d'argent en vaisselle courante, sans compter la vaisselle d'or, enrichie de pierreries.

L'art se plut aussi à enrichir et décorer quelques agréments de table. Parmi les objets précieux que le Vieux de la Montagne donna à saint Louis, Joinville mentionne des fruits de diverses espèces en cristal, fleuretés d'ambre et de belles vignettes de bon or fin.

Le buffet ou dressoir était comme le musée de la maison ; il était disposé de façon à contenir sur ses tablettes toute la vaisselle ; il était tout sculpté et travaillé avec art, et souvent surmonté d'un dais. Presque tous les buffets étaient en bois ; on les a toujours recherchés à cause de leurs sculptures. Il y en a eu quelques-uns en argent.

Dans les grandes maisons, et surtout les jours de fêtes, le buffet était placé sur une estrade et entouré d'une balustrade.

Dans les fêtes publiques, les vaisselles de prix étaient exposées publiquement sur des tables à étagères qui permettaient d'en admirer la variété, l'originalité et la richesse.

On avait soin d'emporter en voyage ce qu'on avait de vaisselle de prix et, au besoin, on en faisait parade, si on ne s'en servait pas. Le 17 novembre 1494, lorsque Charles VIII fit son entrée à Florence, on vit figurer, dans son escorte, des porte-buffets.

La prédilection pour la décoration du dressoir fut probablement une imitation de la crédence de l'Église, comme la table rappelait l'autel par un luxe qui satisfaisait plus les yeux que la sensualité.

IV

La décence caractérisa la table chrétienne. Les lits sur lesquels se couchaient les païens pour manger furent abandonnés, comme une source de désordres. On revint à l'ancienne habitude des siéges et ce fut pour toujours.

« On s'asseyait sur des banques ou bancs, tantôt élevés, tantôt assez bas, dit Chateaubriand, et la table montait et descendait en proportion. Du banc est venu banquet. »

Le lavement des pieds des Apôtres que fit Jésus-Christ, avant l'institution de l'Eucharistie, a fait prendre l'habitude, dans tous les rites, de prescrire au prêtre le lavement des mains, soit au moment de l'*Introït,* soit après l'*Offertoire* de la messe.

La basilique chrétienne était ordinairement précédée d'une cour, entourée de portiques; au centre se trouvait un réservoir où les fidèles se lavaient les mains avant d'entrer dans l'église; de là l'origine de nos bénitiers qu'on place le plus près possible de chaque porte de nos temples.

Tertullien nous apprend que les chrétiens ne se mettaient à table qu'après s'être lavé les mains. Le lavement des mains soit avant, soit après le repas, devint d'étiquette partout. On y employait de l'eau parfumée, dans les grandes maisons. Comme le repas était annoncé au son du cor chez les nobles, on se servit de l'expression

de *corner l'eau*, dit Chateaubriand, à cause de l'ablution qui précédait tout banquet.

« Les tables de bois, dit encore Chateaubriand, étaient couvertes de nappes doubles, appelées *doubliers;* on les plissait comme une rivière ondoyante qu'un petit vent fait doucement soulever. » L'habitude de couvrir tous les autels de trois nappes a dû suggérer l'idée de doubler et de tripler les nappes de table; il y eut des festins ou la table était ornée d'autant de nappes qu'il devait y avoir de services. Les nappes étaient partout en usage et plus communes qu'elles ne le furent jamais chez les riches Romains, obligés de remplacer les tables à chaque service, ou de n'apporter les mets que sur des plateaux et d'essuyer continuellement les tables.

Les voiles dont on avait soin d'entourer les tabernacles ont peut-être amené l'habitude de ne placer sur la table que les plats couverts. De là vient le mot *couvert*.

La fourchette contribua beaucoup à la propreté de la table. Les anciens ne l'ont point connue. On ne sait pas précisément son origine. Dans son *Dictionnaire du mobilier Français*, M. Viollet-Leduc en signale l'usage dès le treizième siècle. Les Français l'adoptèrent de bonne heure. Elle figure dans un inventaire de l'argenterie de Charles VI, fait en 1379. Il est certain que les Français ont fait sa fortune et l'ont mise à la mode. A la fin du dix-septième siècle, les cours étrangères la connaissaient à peine; les Anglais ne l'ont adoptée, que dans le courant du dix-huitième siècle. Les *Mémoires* du comte de Forbin, chef d'escadre, nous fournissent cette singularité, à propos d'un festin qu'il fit en 1680, à Carthagène, chez le gouverneur de la Nouvelle Espagne: « Nous fûmes tout étonnés de la forme des cuillers et des fourchettes qu'on nous présenta: une même pièce servait pour les deux: donnant une cuiller par un bout et une fourchette de l'autre; en sorte que nous étions obligés de les tourner du haut en bas selon le besoin. »

C'est à un pape qu'est dû le plus grand raffinement de propreté de la table.

Les *Mémoires* de Cellini consacrent cette mention à Clément VII : « L'ouvrage de Lucagnolo était un énorme vase d'argent, destiné à être placé près de la table du Pape, et à recevoir, pendant le repas, les petits os et les épluchures de fruits. »

Les serviettes devinrent plus communes qu'elles ne l'ont été chez les anciens.

La propreté de table est tellement une influence du Christianisme que les pays qui se sont séparés de l'Église n'ont jamais devancé, sous ce rapport, la France qui n'a jamais cessé d'être catholique.

Le recueillement qui est un devoir et une convenance à l'église, se maintenait à table. Dans tous les couvents on faisait une lecture pendant le repas. Saint Germain, évêque de Paris, adopta cet usage. Pendant le repas, saint Césaire, archevêque d'Arles, faisait faire la lecture sur quelque matière pieuse, afin de nourrir l'âme en même temps que le corps ; et après la réfection, il résumait ce qui avait été lu et en prenait sujet d'exhorter à la vertu tous ses commensaux.

On faisait une lecture édifiante tout le temps que restait à table Romain Lecapène, empereur de Constantinople. Pendant ses repas, Charlemagne se faisait aussi lire l'histoire, ou des livres de sciences, mais le plus souvent quelque ouvrage de saint Augustin et spécialement la *Cité de Dieu*.

La musique, qui met tant d'animation dans les offices de l'Église, venait quelquefois suspendre les lectures ou les conversations.

« Les repas royaux, dit Chateaubriand, étaient mêlés d'intermèdes ; on y entendait toutes *menestrandies ;* les clercs chantaient chansons, rondeaux et virelais. »

La reine Constance, femme du roi Robert, introduisit à la cour les troubadours qui ne brillèrent de tout leur éclat que dans les douzième et treizième siècles.

Joinville parle en ces termes de la table de saint Louis : « Tous les jours il se reposoit sur son lit, après son dîner. Quand les ménétriers des riches hommes venoient à la cour et qu'ils apportoient leurs vielles après le repas, il attendoit pour ouïr ses grâces que le ménétrier eût achevé son lay ; alors il se levoit et les prêtres se tenoient debout devant lui et disoient ses grâces. Quand nous étions privément avec lui, il s'asseyoit au pied de son lit. Quand les prêcheurs et les cordeliers qui étoient là, lui apportoient aucun livre qu'il eut ouï lire volontiers, il leur disoit : « Vous ne me lirez point, car il n'est si bon livre après le manger comme quolibez, c'est-à-dire que chacun dise ce qu'il veut. « Quand aucuns riches hommes étrangers mangeoient avec lui, il leur étoit de bonne compagnie. »

Christine de Pisan nous montre ainsi Charles V à table : « Il s'asseyoit à table, à la première place avec les princes du sang ou les prélats. Il n'y demeuroit pas longtemps, et ne se remplissoit point d'une multitude de viandes. Il buvoit d'un vin clair, sain, non capiteux : il le trempoit toujours, n'en usoit qu'en très-petite quantité et n'en changeoit point durant un même repas. Il écoutoit volontiers à la fin de ses repas des joueurs d'instruments qui faisoient entendre une musique, la plus douce qui pût être. »

Olivier de la Marche nous apprend qu'à la cour de Charles le Téméraire il y avait *six hauts menestriers gouvernés par un des menestriers qui* était *roy d'iceux*.

Abailard reprochait avec aigreur à certains évêques d'attirer à leur table et de récompenser richement des comédiens, des danseurs et des chanteurs.

La religion inspira les divertissements qui, sous le nom d'*entremets*, séparaient les nombreux services. Ils étaient empruntés à ses mystères et en conservèrent le nom, malgré les allégories, les facéties, les discours, les épigrammes qui noyaient le sujet principal. Ce fut pour l'imagination et l'opulence une occasion de déployer une fécondité

de ressources, une originalité de costumes, un attrait d'emblèmes, un luxe de décorations que les temps modernes n'ont guère surpassés. Quand on lit M. de Barante, on est forcé de convenir que les fêtes données par les ducs de Bourgogne ne le cèdent pas aux collations et aux festins de Versailles dans les plus beaux jours de Louis XIV. Les descriptions de Félibien ne font point oublier les récits d'Olivier de la Marche.

A Constantinople, remarque Lebeau, c'était la coutume en certains jours de l'année, que l'empereur fît un festin solennel auquel étaient admis les seigneurs et les principaux officiers de la cour, et tandis qu'il traitait les hommes, sa femme, sa fille ou sa sœur, mais toujours une personne revêtue du titre d'Auguste, faisait les honneurs de la table des femmes. Dans les cours plus modernes, on trouve quelquefois la table du roi et la table de la reine, mais ce n'était qu'une exception. Le Christianisme qui avait réhabilité la femme, lui donna place à table et, grâce à toutes les vertus nouvelles que la religion lui inspira, elle occupa dans les festins le rang qu'elle avait gagné avec tant de peine à l'éducation des enfants et au soulagement de toutes les maladies et de toutes les peines. La femme devint et resta le charme de la table et de toutes les fêtes.

La religion trouva le moyen de réunir les rangs et de les distinguer. Au festin donné en 1378 par Charles V à l'empereur Charles IV, un dais de drap d'or orné de fleurs de lis servit de ciel à la plus grande table et pendait derrière les convives ; il y eut aussi un dais spécial, de la même étoffe, pour l'empereur, le roi et les princes.

Le cérémonial qui prévenait tout et pourvoyait à tout à l'église, amena les cours et les grandes maisons à régler pour tous les services les rangs, les droits et les devoirs. Le cérémonial le plus complet fut celui de la cour de Bourgogne, qui fut adopté par Charles-Quint et les rois d'Espagne. Le cérémonial de Louis XIV n'en diffère pas beaucoup.

Il est si vrai que c'est l'Église qui a inspiré le cérémonial, qu'on lui a emprunté jusqu'à son office, pour 'appliquer à un autre sens et à un autre usage. Et comme il n'y a rien de petit dans le service de Dieu, la able, sanctifiée par la religion et réglée d'après son érémonial, honora tous ceux qui contribuaient à ses laisirs. Partout le service de la bouche fut compliqué t recherché comme les autres charges de l'État. Il eut a hiérarchie de droits et de devoirs, d'honneur. C'est parmi les familles les plus considérables que les rois choisissaient leurs échansons. Louis XI était aussi sobre ue simple ; sa maison se composait de quatre écuyers le cuisine à six cent vingt livres chacun par an, d'un haseur, d'un saussier, d'un cuisinier à dix livres par mois, le deux galopins de cuisine à huit livres par mois, l'un pâtissier et d'un boulanger à soixante livres par in ; néanmoins il avait et grand bouteiller et échanson. Le doge de Venise était protospataire de l'Empire l'Orient et le roi de Bohème archi-échanson de l'Empire l'Allemagne. Les comtes du Rhingau restèrent écuyers ranchants héréditaires du saint Empire, tant qu'il y eut un membre de leur famille pour perpétuer la dignité.

Un détail, fourni par Olivier de la Marche et relatif à Charles le Téméraire suffirait, au besoin, à prouver quelle importance avait obtenue le service de la bouche : « Le duc a six docteurs médecins. Et quand le duc est à table, iceux médecins sont derrière le banc et voyent de quoy et de quels mets et viandes l'on sert le prince, et leur conseillent à leur avis, lesquelles viandes luy sont plus profitables. »

Sous cette permanente influence de l'Église, le contenant l'emporta sur le contenu, et la table fut plutôt une affaire de cérémonies qu'un motif de sensualité.

Aussi ne cite-t-on aucun grand personnage qui dirige la cuisine. A peine trouve-t-on quelques noms à tirer de l'oubli pour une fantaisie ou un caprice.

On lit dans l'une des *Mille et une nuits* : « Le calife Hâroun Al-Raschid dit que dans sa jeunesse il s'est mêlé de cuisine, s'empresse avec le grand vizir Giaffar d'accommoder un plat de poisson, qu'il sert avec un citron, et son plat est trouvé excellent. »

Richard Cœur-de-Lion, roi d'Angleterre, voyageant incognito, fut saisi en Allemagne par le duc d'Autriche, sous la robe d'un garçon occupé à la cuisine.

Saladin, ayant fait prisonnier Gui de Lusignan, roi de Jérusalem, lui offrit une boisson rafraîchie dans la neige.

Charles le Téméraire ne buvait pas de vin, et pour se calmer et se rafraîchir, il prenait de la conserve de roses.

Dans leurs expéditions les croisés se régalèrent de chameaux et, sauf l'échalotte, ils n'ont presque rien acclimaté des productions de la terre qu'ils avaient eu occasion d'admirer et de goûter sous tant de climats différents. Ils ont encore moins profité des ressources de la cuisine étrangère.

« Un festin donné en Angleterre par un abbé, en 1310, dit Chateaubriand, réunit six mille convives devant trois mille plats. Au repas de noces du comte de Cornouailles, en 1243, trente mille plats furent servis, et, en 1251, soixante bœufs gras furent fournis par le seul archevêque d'York pour le mariage de Marguerite d'Angleterre avec Alexandre III, roi d'Écosse. » Ces banquets ne font pas faire un pas à la cuisine. Plusieurs terres anglaises sont tenues, moyennant l'obligation, en guise de redevance, de préparer un plat désigné. On ne voit rien au delà du paon et de la grue. En voyage, saint Thomas Becket est obligé d'avoir des chariots pour ses provisions de bouche et sa batterie de cuisine, aussi bien que pour sa chapelle et ses vêtements. Il emporte même de la bière.

En 1491, en Portugal, Jean II marie son fils, l'infant D. Alphonse, avec l'infante de Castille ; toute l'Europe

s'entretient des solennités merveilleuses de ces noces. Or, ce qui les signala, c'étaient des paons rôtis, conservant leurs queues entières, ainsi que leur poitrail et leur superbe aigrette, et des moutons rôtis, avec des cornes dorées, et enfin deux grands bœufs rôtis, avec les cornes et les pieds dorés.

La France n'est guère plus avancée que les autres nations, et regarde le paon comme le plus beau morceau d'un festin.

Elle prodigue l'abondance des plats. Nous avons cité le repas où Gaston V, comte de Foix, fit parade de sept services, composés, chacun, de cent quarante plats. Dans le festin donné par Charles V à l'empereur Charles IV, on compta quarante paires de mets à chacun des quatre services.

Malgré l'abondance des plats c'est l'œil qui est plus satisfait que le palais. Les écrivains sont plus préoccupés des fêtes, qui sont l'accessoire des festins, que du raffinement et de la composition des plats. Ils se perdent dans la description des salles à manger, du costume des convives, de la richesse des buffets ; ils oublient toujours de signaler une invention ou un perfectionnement dans l'art culinaire.

Il n'y a qu'un point sur lequel la France paraît avoir déjà devancé tous les peuples, c'est l'usage modéré des assaisonnements qui porte tous les étrangers à préférer sa cuisine à toute autre cuisine. C'est ce qui résulte de ce passage de l'*Histoire de Charles VI, roi de France*, par Jean Juvénal des Ursins, sur le voyage que l'empereur Sigismond fit en France en 1415 : « L'Empereur d'Allemagne vint à Paris. Eut volonté de voir des dames et damoiselles de Paris et des bourgeoises, et de les festoyer. Et de faict, les fit semondre de venir disner au Louvre où il estoit logé. Et y en vint jusques à environ six-vingts. Et avoit fait faire bien grand appareil selon la manière et coustume de son pays qui estoit de brouëts et potages forts d'épices. Et les fit seoir à table et à chacune

on bailla un de ces couteaux d'Allemagne qui valoient un petit blanc et le plus fort vin qu'on peut trouver. Et y en eut peu qui mangeassent pour la force des espices; de viandes furent-elles servies grandement. »

Les écrivains s'occupaient fort peu de cuisine. Platine, bibliothécaire du Vatican sous Sixte IV, et auteur d'une *Vie des Papes*, fut l'un des premiers littérateurs qui daignèrent traiter de la science culinaire. Il dédia au cardinal de la Rovère son ouvrage, qui fut imprimé à Bologne, en Italie, en 1498, et à Lyon seulement en 1541.

Les abbés qui s'occupaient de la table auraient pu facilement recueillir des recettes. Mais Jacques Wimphelinge s'avisa de faire un *Traité de la Frugalité*, contre les clercs chargés de prébendes.

« On usait en abondance de bière, de cidre et de vin de toutes les sortes, dit Chateaubriand; il est fait mention du cidre sous la seconde race.

» Le clairet était du vin clarifié, mêlé à des épiceries; l'hypocras, du vin adouci avec du miel. »

« On dînait à neuf heures du matin, poursuit Chateaubriand, et l'on soupait à cinq heures du soir. On mangeait à peu près tout ce que nous mangeons, et même avec des raffinements que nous ignorons aujourd'hui; la civilisation romaine n'avait point péri dans la cuisine. Parmi les mets recherchés, je trouve le *dellegrous*, le *maupigyrum*, le *karumpie*. Qu'était-ce? On servait des pâtisseries de formes obscènes, qu'on appelait de leurs propres noms; les ecclésiastiques, les femmes et les jeunes filles rendaient ces grossièretés innocentes, par une pudique ingénuité. La langue était alors toute nue; les traductions de la Bible de ces temps sont aussi nues et plus indécentes que le texte. » Les bas-reliefs d'un grand nombre d'églises, notamment les chapiteaux d'une paroisse de Paris, expliqueraient comment la pudeur a pu être offensée à table, et justifieraient la remarque

de Chateaubriand. Mais il est facile de résoudre le problème. Le moyen âge n'a pas eu de cuisine, proprement dite; il a vécu des recettes des anciens; il les a copiées servilement et s'est ainsi laissé entraîner jusqu'à reproduire des formes qui étaient des moules pour la pâtisserie et la boulangerie, non-seulement dans les maisons privées, mais dans les temples et jusque dans les processions, comme l'atteste saint Augustin, dans la *Cité de Dieu*.

Une imitation si servile, jusqu'au scandale, prouve que Chateaubriand a fort exagéré ce point du moyen âge, parce qu'il n'a pas assez étudié la gourmandise des païens, ni la sens ualité des philosophes.

Il n'y a que la découverte des Indes qui ait notablement modifié l'emploi des assaisonnements. Un historien grave assure qu'il a vu vendre à Lisbonne, en un seul jour, pour plus de sept cent mille crusades de drogues et d'épices. Or, la crusade est de 2 fr. 50; ces sept cent mille crusades représentent aujourd'hui une somme fabuleuse.

Rabelais pourrait présenter le dernier mot de ce point du moyen âge si nous n'avions pas, depuis 1847, *le Ménasgier de Paris, traité de morale et d'économie politique*, composé vers 1393 par un bourgeois parisien. M. Jérôme Pichon a enrichi le texte de notes qui préviennent toutes les objections et éclaircissent tous les usages, si peu connus, de cette époque. Ses remarques doivent servir de conclusion, parce qu'elles sont toujours appuyées de documents.

« La première impression qu'on éprouve, dit-il, à propos de la partie du livre consacrée au *Viandier*, est l'étonnement de voir presque tous les mets assaisonnés de quantité d'épices et d'herbes aromatiques. S'il en est ainsi, nous devons croire que la cuisine du moyen âge est la même que celle de l'empire romain. Les Francs l'ont trouvée dans les Gaules, devenues romaines de mœurs et d'habitudes. L'usage immodéré des épices

s'est prolongé jusqu'au règne de Henri IV, sans que le système de la cuisine ait beaucoup varié. Mais la simplicité paraît s'être introduite dans la préparation des aliments sous le règne de Louis XIII. Cette profonde modification ne peut-elle être attribuée en partie à la baisse du prix des épices, amenée par la multiplication des relations commerciales? Pour beaucoup d'hommes, le plus grand plaisir de la possession est d'avoir ce que les autres désirent inutilement. Quand les épices ont pu paraître sur toutes les tables, et quand leur emploi n'a plus été une preuve de luxe et de richesse, on a peut-être cessé de les estimer autant, et leur usage a été plus restreint. »

Le cas de conscience est assez embarrassant. Il est singulier qu'il n'y ait que l'Histoire littéraire qui puisse trancher cette question de la *Science de la Gueule*, comme disait Montaigne. La *Somme* de saint Thomas d'Aquin ne saurait donner une explication suffisante et complète de son époque.

Or, si d'un côté il appert que la prodigalité des assaisonnements domine les aliments du moyen âge et n'a cessé en France qu'au moment préfix où il s'est formé une littérature nationale; et si, d'un autre côté, il est admis que l'abus des épices s'est maintenu chez toutes les autres nations, et que leur littérature est frappée au coin de cette décadence qui passe toujours des excès de la vie physique dans les plus nobles régions de la pensée,

Il faut conclure que :

1° La cause qui a créé en même temps en France une littérature et une cuisine sans rivales, a manqué à la littérature comme à la cuisine du moyen âge, et manque encore à la littérature aussi bien qu'à la cuisine des étrangers, puisqu'il y a partout et constamment une analogie parfaite entre la cuisine et la littérature des peuples, entre le régime et le style des écrivains,

Et que 2° cette cause unique de deux effets permanents et universels est tout simplement le goût.

Nous voilà loin de l'époque qui permettait à Sulpice-Sévère de dire : « Beaucoup manger est gourmandise chez les Grecs et naturel chez les Gaulois. »

La table française est devenue le modèle des tables, parce qu'elle est avant tout chrétienne.

Le Christianisme a favorisé l'agriculture, l'horticulture par la variété des mets qu'il a imposée à la table. Aussi le protestantisme n'a-t-il qu'une nourriture restreinte; l'Anglais ne vit guère que d'un plat de viande, ignore les potages et n'a aucune idée du dessert. En Russie, le paysan est souvent réduit au pain et au sel et n'a pas autre chose à présenter à son hôte, quel qu'il soit.

Le Christianisme a donné à la table son plus grand charme par la réhabilitation de la femme. La femme était exclue de la table païenne; elle fait une si piteuse figure dans le protestantisme que Walter Scott, selon la remarque de Balzac, a osé à peine la montrer. Dans tous pays chrétiens, c'est la femme qui préside et fait les honneurs; elle a le mérite d'animer et de contenir les causeries; elle est la maîtresse de la maison. Il n'y a pas eu de mot plus juste pour fixer sa position et sa domination tardive.

Le Christianisme a encore donné à la table son cérémonial. Chez les Trappistes, on se prosterne devant les hôtes ; chez les Bénédictins, c'est l'abbé qui leur donne à laver. La délicatesse des attentions, les marques de déférence l'emportent, dans toute réception, sur l'abondance et la recherche des mets.

En apportant la paix aux hommes de bonne volonté, en fixant ce qu'il faut croire et ce qu'on doit pratiquer, le christianisme a chassé la cause des principaux et inévitables soucis de la vie et engendré la sérénité de l'esprit et la gaieté du caractère. Tous les saints ont été plus ou moins graves; aucun ne fut maussade. Le re-

cueillement trouva le moyen de s'allier avec tous les épanchements de la joie. Le jour de Noël, saint Joseph de Copertino construisait une crèche dans sa cellule et invitait les Pères et les novices de son couvent à chanter et à danser avec lui. L'austère Savonarole ne craignit point de scandaliser, en engageant plusieurs fois, des jours de fête, ses frères à danser publiquement et longtemps. Toutes les anciennes poësies témoignent de la gaieté primitive de l'Angleterre et de la naïveté de la Germanie. Point de doute que la France ne doive au même principe le fond de son génie de conversation, de mœurs et de style.

Les écrivains les moins favorables au Catholicisme sont forcés d'avouer que la Réforme chassa la gaieté de l'Allemagne comme de l'Angleterre, substitua les disputes aux causeries et rendit l'esprit chagrin et taciturne. Voltaire a vainement essayé de faire de l'impiété une source de bonheur; son vice n'a enfanté que l'école de la mélancolie.

C'est la gaieté qui a animé et caractérisé la table chrétienne. En Angleterre le silence est d'habitude et presque d'étiquette à table. Balzac, qui a autant deviné qu'observé, a vu dans la cordialité, la propreté, la variété, l'urbanité de la table du prêtre, le modèle de toutes les autres.

En prêchant le dogme de l'égalité et de la fraternité, le Christianisme est venu réunir tous les rangs de la société, sans les confondre, et a multiplié tous les rapports. En parcourant la collection des volumes de *Notre-Dame de France ou Histoire du Culte de la Sainte Vierge, en France, depuis l'origine du Christianisme jusqu'à nos jours* par M. le curé de Saint-Sulpice, on peut facilement se faire une idée du développement que le Christianisme a donné à l'hospitalité.

L'histoire des jubilés ne serait pas moins intéressante. Le pape saint Andrien Ier établit à Rome trois riches diaconies en faveur des pèlerins indigents. Le tombeau

des Apôtres était comme le rendez-vous de tous les chrétiens. Un des jubilés qui suivirent la Réforme, celui de 1600, attira à Rome près de trois cent mille pèlerins; il y en avait eu autant en 1575. Le premier jubilé, donné en 1300 avait déjà mis sur pied plus de deux cent mille personnes; mais à celui de 1350 il y eut continuellement à Rome de onze à douze cent mille étrangers depuis Noël jusqu'à Pâques, et encore huit cent mille à partir de ce jour jusqu'à la Pentecôte.

Si Rome accorde une indulgence à qui sert de guide à l'étranger; qu'on juge de l'effet immense que la religion exerça sur la table chrétienne à une époque où il n'existait point d'auberges, et où les voyageurs ne pouvaient demander l'hospitalité qu'aux couvents!

TROISIÈME PARTIE

HISTOIRE MODERNE

CHAPITRE PREMIER

DE LA RÉFORME

I

La réforme surgit des flancs de la jalousie d'un moine ; la passion resta son élément. Aussi Luther nous apprend-il qu'il procède de ce Saint-Esprit : « Je ne fais nulle meilleure besogne que celle que m'inspirent le zèle et la colère. Que je veuille dicter, écrire, prier, prêcher, il faut que je sois en colère : alors tout mon sang s'allume, mon intelligence devient plus perçante, toutes les tentations et les pensées malhonnêtes me laissent en paix. »

La colère ne suit pas les règles du syllogisme. Il ;,

tout naturel qu'un défroqué n'ait pu, dans ses emportements si fréquents, retenir cet étrange aveu : « Le pape connaît bien l'art de régner et de gouverner. Le moindre des papistes est plus habile, en fait de gouvernement, que dix seigneurs de notre cour. Mais consoler et diriger une seule conscience, c'est chose supérieure à la possession de cent royaumes. »

Enfant d'ouvrier, mendiant des rues, musicien ambulant, Luther conserva de ce commerce de vagabond dans sa jeunesse des habitudes cyniques qui égalèrent, si elles ne surpassèrent pas, les dégoûtantes licences d'Aristophane et de Lucien. Sermons ou causeries, traités ou lettres, il ne connaît de lieux communs de rhétorique que les fosses d'aisance; ses figures ne sont que des excréments, et, comme s'il eût ambitionné d'être proclamé le vidangeur de l'Église, partout l'ordure est le dernier mot de sa polémique. Ni Bossuet, dans son *Histoire des Variations*, si hardie, ni Audin, dans son *Histoire de la vie et des ouvrages de Luther*, si complète, ni M. Gustave Brunet, dans sa traduction des *Propos de table de Luther*, n'ont osé nous transmettre toutes ses pensées.

Luther passa dans le cloître les plus belles, les plus fructueuses, les plus décisives années de sa vie. Que conserva-t-il du moine ? Le cardinal de Lorraine ne pouvait passer les Alpes sans s'y ruiner en tableaux ; Barthélemy fut, un instant, tenté de préférer, pour sujet d'étude, le siècle de Léon X au siècle de Périclès ; De Brosses alla rechercher et deviner les ruines du temps d'Auguste ; la Rome des Papes lui révéla l'art moderne ; il était arrivé avec la froideur de l'érudit, il s'en retourna en amateur passionné ; madame de Staël chassait l'ennui par delà les monts : elle fut toute étonnée d'y rencontrer l'emploi et le repos de toutes les facultés, la plénitude des jouissances les plus pures ; Byron n'eut pas la force de résister au charme ; Rome brisa son antipathie pour les arts. Voici ce qui frappa le plus Luther sur cette terre de prédilection : « En Italie, dit-il, les hôpitaux sont

pourvus de tout ce qui est nécessaire ; ils sont bien bâtis, *on y a de bonnes choses à boire et à manger ;* on y est servi avec soin ; les médecins sont habiles ; les lits et le mobilier sont propres et bien tenus ; aussitôt qu'un malade est apporté, on lui ôte ses habits en présence d'un notaire public, qui les enregistre ; ils sont mis de côté avec soin ; le malade est recouvert d'un vêtement blanc et déposé dans un lit bien préparé. Bientôt après, on lui amène deux médecins et les serviteurs apportent des aliments dans des vases et des coupes d'un verre bien net, qu'ils ne touchent qu'avec un seul doigt. Des femmes (dont la figure est voilée) viennent assister et servir les pauvres sans être connues, et retournent ensuite chez elles. Ces œuvres sont bonnes et louables. »

Assurément ces œuvres sont bonnes et louables ; mais Luther n'en voit que le côté matériel ; il ne songe pas au dévouement qui les inspire, il songe aux bons repas qu'elles font faire.

Voilà le moine que nous cherchons, le moine qui se conserva dans l'esprit de vin.

Il n'a pas dénoué son cordon pour se donner encore la discipline ; il finira par s'appeler le *gros Luther*. Il aime à se faire raser, afin de paraître plus jeune ; il ne dédaigne point de remplacer le scapulaire par une chaîne d'or. Il a deux gobelets d'argent pour sa table.

Il reconnaît que les Allemands se tueraient par leur intempérance, si la fièvre ne survenait pour les purger et les rendre plus tempérants. Il prononce un sermon très-véhément, sur un texte de saint Paul, contre l'habitude brutale de l'ivresse à laquelle ils s'abandonnent, se rendant la fable de toutes les nations, se privant des biens corporels, de l'honneur et de la santé, vice qui mérite l'excommunication et qu'il faut combattre de toutes manières. Cependant l'Allemagne lui doit ce proverbe :

Quiconque n'aime ni les femmes, ni le vin, ni le chant,
Celui-là est un sot et le sera sa vie durant.

Il n'a pas de vin autant qu'il en voudrait; il le réserve pour les festins, afin d'inspirer l'allégresse aux convives. Attablé avec les principaux membres de l'Université, il boit exemplairement une grande coupe de vin à leur santé, et il recommence autant de fois qu'on le provoque, afin qu'ils ne doutent point de la sincérité de ses vœux.

Le vin est du luxe pour Luther; la bière est sa boisson ordinaire. C'est ce qui lui faisait dire : « Je bouleverse le monde en buvant mon pot de bière. » Il voudrait que la bière n'eût jamais été inventée, parce que c'est une perte de grains. Il avoue qu'il ne se fait point de bonne bière; telle qu'elle est, il s'en contente, par mortification, sans doute; il en avale tant et si souvent, que les sacramentaires le surnommèrent le *pape-bière de la Saxe*.

Les délices de la table, ce n'est pas seulement avec sa famille qu'il les partage : il invite les membres de l'Université, il convoque aussi des chanteurs et des musiciens à souper pour lui chanter de belles et douces antiennes. Au besoin, il prend Mélanchthon et Carlowitz pour aller demander l'hospitalité aux princes d'Anhalt; il en est bien traité; aussi leur trouve-t-il toutes les qualités de l'homme et du prince; il ne les blâme pas d'avoir tué quatorze cents chevreuils dans une année.

Il se demande à quoi servent tant de recherches dans les festins et tant d'inventions que suggère la gourmandise. Il est sobre par nécessité, mais gourmet par goût. Rien, à table, ne passe sous ses yeux qui ne soit un sujet de réflexion. Un bon dîner lui inspire toujours des réflexions pieuses. Il va pêcher dans un étang avec sa femme; il en retire différents poissons; ils furent servis sur la table avec beaucoup de joie et de vives actions de grâces. Le docteur Jonas pose sur la table une belle grappe de raisin; Luther en prend occasion de louer la bonté de Dieu qui fait croître les moissons et les fruits. Il tient un jour une rave, pleine de suc; incontinent ce cri lui échappe : « Il n'y a pas de doute

que les patriarches ne vécussent de fruits et de racines. »

Ses enfants admirent-ils des pêches? il partage leur sentiment et il explique les vertus de la pêche. Il n'est pas jusqu'au beurre qui ne lui inspire ce commentaire : « Le beurre est une chose très-saine, et je crois vraiment que, si les Saxons sont une race d'hommes si robustes, c'est qu'ils font grand usage de beurre. »

La table lui révèle jusqu'à des remèdes. Il reconnaît que l'écorce de cannelle a la propriété de purger et de purifier les yeux. Il trouve qu'il n'y a pas de meilleur remède contre le vertige qu'une petite rôtie prise le matin.

Il ne perd rien, et tire parti de tout. Les déjections deviennent à la fin un sujet d'études et d'actions de grâces.

« Je suis surpris, dit-il, que Dieu ait mis dans la fiente des remèdes si importants et si utiles, car l'on sait par expérience que la fiente de truie arrête le sang, et celle de cheval sert pour la pleurésie. La fiente de l'homme guérit les blessures et les pustules noires; la fiente d'âne, mêlée à d'autres, s'emploie dans les cas de dyssenterie; la fiente de vache, mêlée avec des roses, est un fort bon remède dans l'épilepsie qui attaque les enfants. »

Le service ne le frappe pas moins. Il loue les Français de proscrire les coupes communes et d'avoir chacun leur gobelet à table.

Pas une parole ne sort de sa bouche, qu'elle ne soit recueillie comme une perle et enchâssée dans les carnets. Une fois, Luther s'aperçoit qu'un étudiant prend note de ses causeries; il s'avance vers lui et lui jette une poignée de gruau, en disant : « Tiens, tu peux aussi y mettre cela. » Plus heureux, Antoine Lauterbach, Veit Deitrich, Jérôme Besoldi, Jean Schlagenhauffen, Jean Mathesius, Georges Rörer, Jean Stols et Jacques Weber, ses commensaux, rédigèrent toutes ces surprises; Au-

rifaber en a fait un livre, que M. Brunet a traduit sous le titre de *Propos de table ;* grâce à ces pièces authentiques, nous avons pu facilement montrer Luther à table.

Tel maître, tels disciples. Tous les prétendus réformateurs furent aussi amis de la table; ils s'y donnaient rendez-vous pour établir des controverses, discuter dogme, morale, culte et discipline. Mélanchthon leur reprocha amèrement cet oubli de toute bienséance.

II

Le mot de réforme était lâché, et à l'ordre du jour. Il fut assez puissant pour convoquer le concile de Trente.

Les papes ne virent pas sans étonnement les séculiers exiger la réformation de la Cour de Rome. Dans tous les siècles la sobriété fut la plus incontestable de leurs vertus; c'est à peine si les collecteurs d'anecdotes comptent quelques pontifes parmi les amateurs de la table. Pie VII ne buvait que de l'eau et ne faisait qu'un repas; il s'était astreint au maigre pour tous les jours de l'année. Le marquis de Pomponne nous apprend qu'Innocent XI n'affectait que cinq francs à sa nourriture quotidienne, quoiqu'il fût né dans l'opulence et possédât un patrimoine évalué à 40,000 écus de rente lorsqu'il fut élevé sur le trône pontifical. Si l'on juge de l'inconnu par le connu, on peut hardiment affirmer que le menu quotidien de la papauté ne dépasse pas trois francs. La pièce montée des papes, ce fut une basilique, une église, une chapelle, un hôpital, un couvent, un musée, un tombeau, une fontaine, un tableau. La statistique des monuments de Rome atteste que depuis le quatrième siècle, elle compte un nouvel

édifice tous les quinze mois. Hommes d'État par excellence, ils ont tous été protecteurs des lettres, et presque tous ont eu le goût des arts. Le Sacré Collége a subi cette influence.

La majorité des Pères du concile se détermina donc à écarter de la discussion la réforme de la Cour de Rome. Les députés des grandes puissances ayant insisté, les légats se hâtèrent de proposer la réforme des princes ; alors la France, l'Espagne, l'Empire romain retirèrent leurs projets, et Rome fut délivrée de toutes les réformes qu'on lui prêchait. Le cardinal de Lorraine, chargé de soutenir les prétentions des Souverains, eut une entrevue avec le Pape ; on s'entendit à merveille. Ce furent les couvents qui payèrent les frais de cette transaction. On prescrivit aux religieux l'observance de leurs règles ; on consacra un décret de vingt-deux chapitres à la réforme des ordres des deux sexes. Un autre décret de vingt et un chapitres embrassa la réformation générale ; l'un de ces avis porte que « les cardinaux et tous les prélats des églises doivent avoir une table et des meubles modestes. » C'était juste. L'observance de la règle est pour les réguliers un devoir de conscience et de bienséance. Les séculiers ont plus de latitude. La papauté a des approbations pour les constitutions de tous les ordres ; elle sait s'accommoder au temps, louer l'étroite observance et tolérer la commune observance. Elle a des autels pour les vénérables, les bienheureux, les saints de toute condition. Il serait inconvenant que rien ne distinguât le supérieur de l'inférieur. Ceux qui se scandalisent de la splendeur des évêques sont libres ; la porte des ordres mendiants est ouverte jour et nuit. Mais il est digne de remarque que les ennemis de la pompe des prélats le sont aussi du froc de tous les ordres. L'ironie est la seule explication qu'ils méritent.

De tous les conciles, aucun ne produisit autant de fruits que le concile de Trente ; il ramena peu de pro-

testants, mais il produisit une légion de saints. Rentrés dans leurs diocèses, les Pères du concile se piquèrent de donner l'exemple de la réforme qu'ils n'avaient pas érigée en décret ; ils firent de leur vie une loi somptuaire. Saint Charles Borromée, cardinal archevêque de Milan, renvoya d'un coup quatre-vingts domestiques et régénéra son diocèse par l'autorité de ses exemples et de ses règlements. Toute l'Italie se ressentit de son influence. Le cardinal de Lorraine, archevêque de Reims, exerça le même empire en France. Il jouissait de 300,000 écus de bénéfices. Homme d'État et par conséquent lettré et artiste, il établit tant de pensions, fonda tant d'œuvres durables, distribua tant d'aumônes, qu'il mourut sans argent. Il fallut vendre sa vaisselle et emprunter de l'argent aux bourgeois de Reims pour fournir aux frais de ses funérailles. Sa succession était grevée de 200,000 écus de dettes.

Pendant que les protestants continuaient de proclamer la réforme et se livraient à tous les vices et que les catholiques sentaient le besoin de pratiquer sans ostentation toutes les vertus, il y avait un écrivain qui restait au milieu des deux camps, se moquant de l'un et de l'autre alternativement, quoique chacun voulût l'attirer dans ses rangs. Quelle fut son attitude? En ouvrant les *Études sur la Renaissance* par M. Nisard, on ne peut résister au plaisir de lui emprunter cette page sur Érasme :

« Voici un passage charmant sur les effets du vin de Bourgogne, qui aurait pu servir de pièce victorieuse aux moines, si la lettre d'où je l'extrais n'eût été en mains d'amis (Lettre 756). Pour un homme sobre je confesse que ces phrases sont tant soit peu bachiques :

« J'avais, écrit-il à Marc Laurin, goûté auparavant des vins de Bourgogne, mais durs et chauds ; celui-là était de la couleur la plus réjouissante ; vous auriez dit une escarboucle : ni trop dur, ni trop doux, mais suave;

ni froid ni chaud, mais liquoreux et innocent ; *si ami de l'estomac qu'en boire beaucoup n'eût pas fait grand mal;* et, ce qui se voit rarement des vins rougeâtres, relâchant légèrement le ventre, à cause, j'imagine, du surcroît d'humidité qu'il développe dans l'estomac. O heureuse Bourgogne ! ne fût-ce qu'à ce seul titre ; province bien digne d'être appelée la mère des hommes, elle qui possède un tel lait dans ses veines ! Ne nous étonnons pas si les hommes des temps anciens adoraient comme des dieux ceux dont l'industrie avait enrichi la vie humaine de quelque grande invention utile ! Celui qui nous a montré ce que c'était que le vin, qui nous l'a donné, encore que ce fût assez de nous le montrer, celui-là ne nous a-t-il pas donné la vie plutôt que le vin ? »

Avant de rien conclure de cette hymne en l'honneur du vin, n'oublions pas qu'Érasme l'écrivait à cinquante ans passés, et qu'il était entré dans cet âge pour lequel on a dit que le vin est le lait.

CHAPITRE II

DE LA CUISINE DES ÉTRANGERS AVANT LOUIS XIV

I

La réforme était le dernier souci des princes. Ils faisaient plus d'honneur au vin de Champagne qu'à l'eau dont s'étaient contentés tous les saints : « C'est une tradition, dit l'abbé Pluche, dans le *Spectacle de la Nature*, que Charles-Quint, François Ier, Henri VIII et Léon X, avaient, chacun, un commissionnaire résidant à Aï pour s'assurer à temps de ce qu'il y avait de plus parfait. »

Le réformateur Henri VIII, roi d'Angleterre, était si gros qu'il fut forcé de se sangler et de cercler son ventre comme un tonneau, de peur qu'il ne tombât à terre.

Les courtisans ne manquaient pas d'imiter son exemple. Le confort du service prit naissance. On se lavait avant les repas avec de l'eau de rose ou d'autre liquide parfumé. Les tables étaient grossières, mais le sapin ployait sous le poids de la vaisselle d'argent, devenue commune, même chez les fermiers. Les vins et les liqueurs garnissaient les buffets. Toutes les classes cherchaient à se signaler par le raffinement de leur cuisine. C'était l'habitude de manger la tête couverte.

Le favori du roi Henri VIII et l'ami de toutes les têtes couronnées, le cardinal Wolsey, éclipsa tous ses contemporains par son faste. Il avait réuni plus de huit cents personnes dans sa maison; il avait par milliers des étoffes d'or, d'argent, de soie et des plus belles toiles de Hollande pour décorer ses appartements. Il se faisait précéder de quatre valets portant des haches en vermeil. Il prenait une part active aux bals et aux fêtes somptueuses de Henri VIII, se mêlait sans difficulté aux orgies des courtisans et chantait avec eux des chansons fort libres. Quand il recevait, il éblouissait tous les yeux. Il avait des tables de cyprès, de la vaisselle d'or et d'argent; il confiait le service à des domestiques vêtus de livrées éclatantes, et voulait que son cuisinier n'eût que des habillements de satin avec une chaîne d'or au cou. Il ne buvait que dans une coupe d'or qui devait passer aux convives. Dans une fête qu'il donna aux ambassadeurs français, à Hamptoncourt, on ne vit que de la vaisselle ornée de pierres précieuses; les salles étaient éclairées avec des torches de cire que supportaient des candélabres en argent massif. L'abondance et la variété des plats répondaient à cette ostentation. Malheureusement, le silence présida à ce festin ; c'était le cachet de l'urbanité la plus raffinée.

M. Mignet raconte ainsi la dernière soirée de Marie-

Stuart, qu'une nuit séparait de l'échafaud : « Marie consola ses serviteurs qui fondaient en larmes. Elle devança l'heure de son souper, afin d'avoir toute la nuit pour écrire et pour prier. Elle mangea peu, selon sa coutume. Son médecin la servit. A la fin de son souper, elle appela tous ses serviteurs, et ayant versé du vin dans une coupe, elle en but à leur intention, et d'un air affectueux, elle leur proposa de lui faire raison. Ils se mirent tous à genoux, et, les larmes aux yeux, répondirent à son toast avec une douloureuse effusion. »

Olivier Cromwell était sobre et donnait rarement des festins. Il mangeait le plus souvent en particulier. Sa table n'était pas délicate ; il buvait peu de vin.

Charles II voulait que sa table fût servie délicatement pour le faste ; cependant il aimait mieux les grosses viandes que le gibier et les ragoûts.

Chateaubriand a remarqué que ce fut Guillaume III qui instruisit Swift dans l'art de cultiver les asperges à la manière hollandaise.

Brillat-Savarin consacre cette mention à la reine Anne : « Très-gourmande, elle ne dédaignait pas de s'entretenir avec son cuisinier, et les dispensaires anglais contiennent beaucoup de préparations désignées *à la manière de la reine Anne.* »

Bacon visa plus haut. Il se livra longtemps et sérieusement à l'étude de tous les remèdes actifs et passifs, capables de prolonger la vie. Il recommande spécialement l'usage de la laitue, du pourpier, de l'hépathique, de la joubarbe ; il a la bonté d'avertir les personnes d'un âge avancé d'abandonner la joubarbe et le pourpier, et de leur substituer la bourrache et l'endive. Il fit assez d'expériences sur la dernière transformation de tous les aliments pour égayer le comte de Maistre. Il avait tenté de prolonger la vie, il chercha le moyen d'arrêter la putréfaction. Il pensa que l'on pourrait recourir à la neige pour en préserver les substances animales. A la fin de l'hiver de 1626, il faisait très-froid, au moment où Ba-

con, descendant de voiture près d'Highgate, entra chez un paysan, acheta un poulet, le fit vider et le farcit immédiatement de neige. Cette opération dura assez longtemps pour que Bacon ressentît les effets de l'air et fût tellement indisposé qu'il dut renoncer à aller plus loin. On le transporta dans une maison amie, et il y mourut à la fin de la semaine. La maladie ne l'empêcha pas de poursuivre son expérience. Dans la dernière lettre qu'il écrivit, en ramassant toutes ses forces, il fut heureux de constater l'influence de la neige sur son poulet.

Cette année 1626, le maréchal de Bassompierre se trouvait à Londres. Il a écrit, dans ses *Mémoires*, le dimanche 15 novembre : « L'ambassadeur de Danemark me vint visiter, puis je m'en allai trouver le roi (Charles Ier), à Whitehall, qui me mit dans sa berge et me mena à Iorckaus, chez le duc qui lui fit le plus magnifique festin que je vis de ma vie. Le roi soupa en une table avec la reine et moi, qui fut servie par des ballets entiers à chaque service, et des représentations diverses, changements de théâtre, de tables et de musique. Après souper, ballet suivi de cinq superbes collations. — 26 novembre : Je fus trouver la reine à Sommerset qui fit, à ma considération, ce jour-là, une très-belle assemblée, puis un ballet, et de là, une collation de confitures. »

Les *Mémoires* de la vie de François de Sceppeaux, sire de Vieilleville et comte de Durestal, mareschal de France, nous font connaître la table d'Édouard VI, en 1547 : « M. de Vieilleville séjourna six jours à Londres, durant lesquels il fut fort magnifiquement festoyé des princes et milords et principalement en un festin royal où il disna entre le roy et le duc de Sommerset. Et servirent les milords chevaliers de l'Ordre de la Jarretière, portant les plats après le grand-maistre, les testes nues; mais, approchant de la table, ils se mettoient à genoux et venoit le grand-maistre prendre le service de leurs mains, estant ainsi agenoilez: ce que nous trouvasmes fort estrange, de voir si anciens chevaliers, gens de valeur et

grands capitaines des plus illustres maisons d'Angleterre, faire l'estat que font les enfans d'honneur et pages de la chambre devant notre roy, qui ont seulement les testes nues, portants le service, mais ils ne s'agenoillent nullement, et en sont quittes pour une révérence d'entrée et d'issue de la salle où se fait le festin. »

Blessé de cette étiquette de la cour de Londres, le maréchal de Vieilleville ne manqua pas d'observer la table des deux nations. Aussi, à propos des réceptions faites en 1550, aux ambassadeurs d'Edouard VI, par le roi de France, Henri II, il s'écrie : « Personne ne peult ignorer, puisque c'estoit en la maison d'un roy de France, qu'elles ne fussent incomparables et nompareilles; car les autres roys de la chrétienté, voire de l'univers, n'approchent nullement de nos excellentes délicatesses, ny singulières façons de triompher en festins, ni leurs officiers, de si friandement et proprement accoustrer les viandes, ni les déguiser comme les aultres ; n'en voulant aultre témoignage que tous les princes étrangiers envoyent chercher des cuisiniers et pasticiers en France, et aultres serviteurs pour l'usaige de bouche et tout service de table, pour y estre duicts et nez plus que toute autre nation. »

Pour justifier son opinion, le maréchal de Vieilleville s'appesantit sur tous les détails d'une réception faite en même temps à Londres à l'ambassadeur de France, le maréchal de Saint-André, qui était parti avec une escorte de soixante gentilshommes dont le moins riche avait dix-huit mille livres de rente. Or, que sert-on au château de Richemont, où le maréchal est descendu ? « C'estoient si grosses viandes que, pour les plus délicates, on n'y voyoit que oisons, halebrans et principalement cigneaux, dont ils ont grande abondance, car la Tamise en est quasi couverte. » Comment l'ambassadeur nourrira-t-il sa maison et traitera-t-il les Anglais ? « Là, M. le mareschal avoit trente-six chevaux de rencontre; douze qui venoient de Paris, chargez de toutes sortes de

gibiers et de fruits excellents jusques à Abbeville; aultres douze qui, dudit lieu, portoient leur décharge à Boulogne, et encore douze qui venoient de Richemont à Douvres prendre ce que les barques apportoient ou à voiles ou à rames, et marchoit jour et nuit cette diligence, de sorte que les maistres d'hostel du roy d'Angleterre cessèrent de plus rien apporter, voyant le peu d'estime que l'on faisoit de leurs présents : mais ce n'estoit sans un très-grand esbahissement de veoir tant de sortes de gibiers, et en si grande abondance; car en douze jours qu'il demeura là, il ne fut jamais servy sur sa table, qui estoit de douze plats, bœuf, veau ny mouton que pour les potaiges, qui estoient friands et de grands cousts, avec des fruits si excellents que tous ces millords mauldissoient l'intempérature de leur climat d'estre si deffectueux en telles rarités, et à chaque repas il n'y en avoit pas moins de huit ou dix, car ils s'y entresuivoient les ungs après les aultres. »

Le maréchal de Vieilleville était un juge compétent. Dans un festin qu'il donna en 1553 aux notables de Metz, il eut l'attention, pour éviter la longueur, de confier à un maître d'hôtel spécial chacun des douze plats dont sa table fut garnie. Bien qu'antérieur au maréchal de Bassompierre, il a porté un jugement en dernier ressort. Ses remarques seront toujours vraies et vont servir de conclusion à toutes nos pérégrinations à l'étranger.

II

Les relations avec les Indes et l'Amérique vont-elles modifier la cuisine ? Voici le repas qui fut servi au comte de Forbin, dans la nouvelle Espagne, à la table du gouverneur de Carthagène, en 1680 : « Le gouverneur

nous donna, raconte le chef d'escadre, un très-magnifique, mais très-mauvais repas, en maigre; il auroit été difficile d'ajouter quelque chose à la profusion avec laquelle nous fûmes servis; mais tout étoit accommodé à l'espagnole, tout étoit de très-mauvais goût. Ce qui nous parut singulier, ce fut de nous voir servir dans de la vaisselle si massive qu'une seule assiette auroit pu faire aisément quatre des plus fortes à la manière de France. »

Les conquérants ne se nourrissent guère mieux que les indigènes. Nous devons à l'abbé de Saint-Romain, ambassadeur de France à Lisbonne, ce coup de crayon : « Alphonse VI, roi de Portugal, est grand mangeur, goulu et malpropre, dévorant plutôt qu'il ne mange. Il boit aussi beaucoup de vin à ses repas et à grands traits, et deux verres d'eau qu'il avale toujours à la fin n'empêchent pas qu'il n'en soit assez souvent assoupi et étourdi. »

Charles-Quint s'astreint à l'étiquette de la cour des ducs de Bourgogne. Il emporte toujours sa vaisselle précieuse dans ses voyages. Sa table, néanmoins, ne fait pas époque. Il renonce à toutes les dignités du monde et il se retire dans un couvent. Il se donne la discipline jusqu'au sang ; mais l'abstinence ne fut pas sa vertu favorite. Il mangeait longuement, solennellement, copieusement; il buvait encore mieux. Ceux qui assistaient à l'un de ses repas étaient étonnés de voir tout ce qu'il consommait; il honorait du même appétit chacun de ses quatre repas. L'abondance ne lui suffisait pas ; sa nourriture était une occupation importante pour le cloître ; tous les poissons les plus délicieux lui étaient servis, avec les fruits les plus frais et les plus savoureux ; il lui fallait des pyramides de massepains pour collation. Il n'était jamais à jeun ; il commençait la journée par un petit déjeuner qui ne nuisait pas au déjeuner ordinaire, et il ne se couchait pas sans prendre quelque chose, quoique rien n'eût manqué à son souper. Quoi-

qu'il ne communiât que trois ou quatre fois par an, il avait demandé au pape l'autorisation de communier en viatique : la dispense lui fut accordée.

Cet immense appétit, auquel rien ne suffisait, n'exerça aucune influence sur l'Espagne. Le maréchal de Gramont, duc et pair de France, étant allé, en qualité d'ambassadeur, demander la fille de Philippe IV, Marie-Thérèse, en mariage pour Louis XIV, passa ainsi la journée du 19 octobre 1659 : « Le maréchal, lit-on dans ses *Mémoires*, assista à la messe du roi. De là il fut dîner chez l'amirante de Castille qui lui fit un festin superbe et magnifique à la manière espagnole, c'est-à-dire pernicieux et duquel personne ne put manger. J'y vis servir sept cents plats, tous aux armes de l'amirante : tout ce qui étoit dedans étoit safrané et doré; puis je les vis reporter comme ils étoient venus, sans que personne de tout ce qui étoit à table en pût tâter, et si le dîner dura plus de quatre heures. »

En 1669, Gourville est en Espagne. Il la peint d'un mot : « J'ai toujours cru que la raison qui avoit empêché de faire des taxes personnelles en ce pays-là, étoit que les habitants n'y ont aucun meuble de considération, et qu'ainsi on n'auroit jamais pu les contraindre à payer. Chacun n'y travaille que pour attraper de quoi vivre, et il leur faut peu de chose : l'été, ils mangent la plupart des légumes sans vinaigre et sans sel, parce que cela paie des droits. » Gourville fut donc obligé de faire à Madrid ce qu'il avait entrepris si heureusement ailleurs : « J'y établis, dit-il, mon ordinaire d'un grand potage, quatre entrées, un grand plat de rôti, deux salades, deux plats d'entremets, avec du fruit aussi propre et aussi bon qu'on peut en avoir en ce pays-là, où il est rare. Les melons s'y sèment dans les champs comme le blé : il n'y en avoit presque point de mauvais; cependant, je n'en ai point trouvé d'aussi bons que j'en ai mangé quelquefois à Paris. » Gourville, grâce à cet ordinaire, convertit bien des cœurs endurcis. « M. le duc

de Veraguas et M. le comte de Molina étant venus pour dîner chez moi, raconte-t-il, m'amenèrent M. le duc d'Albe. Je leur fis fort bonne chère, et ils s'en accommodèrent si bien qu'ils y venoient souvent avec leurs amis, quoique cela fût tout à fait contraire à l'usage de ce pays-là. » Personne ne résista à ses dîners extraordinaires. Voici ce qu'il constate en 1670 : « Un jour que quatre ou cinq Grands d'Espagne devoient dîner avec moi, je convins avec M. l'ambassadeur (M. l'archevêque de Toulouse, depuis cardinal de Bouzy) qu'il viendroit un peu avant qu'on se mît à table, et que je le prierois, par la permission de ces messieurs, de vouloir bien dîner avec eux sans aucune cérémonie. Cela se passa fort bien. Ces messieurs, qui mangeoient seuls chez eux, et par conséquent tenoient un très-petit ordinaire, comme c'étoit la coutume, prenoient un grand plaisir de dîner chez moi, et surtout de manger des ragoûts et des entremets qu'ils ne connaissoient presque point. Ces jours-là, j'augmentois mon ordinaire et leur donnois de grands pâtés de perdrix rouges, qui sont très-bonnes, mais un peu sèches. Ces messieurs disoient souvent qu'ils étoient honteux de manger toujours chez moi et qu'ils vouloient me traiter à leur tour, mais qu'ils ne le pourroient faire si je ne leur prêtois mes officiers, leur usage n'étant point de manger les uns chez les autres. Après dîné, ils prenoient des eaux glacées et passoient chez moi une grande partie du jour. Je leur donnai quelquefois une petite musique à bon marché, de deux voix, dont l'une étoit d'une grande fille bien faite, la seule blonde que j'aie jamais vue en Espagne. »

Pierre de Lune, écuyer de cuisine de feu M. le duc de Rohan, publia en 1672 *le Nouveau et parfait Maître-d'hôtel Royal, enseignant la manière de couvrir les tables dans les ordinaires et festins, tant en viande qu'en poisson, suivant les quatre saisons de l'année, ensemble un Nouveau Cuisinier à l'espagnole, contenant une nouvelle façon d'apprêter toutes sortes de mets, tant en chair qu'en poisson,*

d'une manière fort agréable. L'appendice, consacré au *Traité de cuisine à l'Espagnole*, s'étend de la page 250 à la page 326 : il n'a pas produit un Corneille de la cuisine, de sorte que toutes les remarques de Gourville subsistent.

Ce traité de cuisine à l'espagnole avait peut-être été composé pour flatter les goûts de Marie-Thérèse. Il était impossible que Versailles subît l'influence de Madrid. Voici ce qu'écrivait en 1680, dans ses *Mémoires*, mademoiselle de Montpensier :

« La Reine étoit jalouse de tout le monde, et surtout quand on dînoit elle ne vouloit point que l'on mangeât; elle disoit toujours : « On mangera tout, on ne me lais- » sera rien. » Le Roi s'en moquoit. Quand le Roi n'y étoit pas, elle ne mangeoit que des mets à l'espagnole. Les dames se pressoient, à la collation de la Reine, à attraper quelques morceaux des mets à l'espagnole, qui étoient souvent fort mauvais, et c'étoit ce qui faisoit que, quand le Roi n'y étoit pas, je n'allois guère manger chez la Reine et qu'elle me reprochoit : « Est-ce que vous ne » trouvez rien de bon chez moi ? » Je lui répondis : « Ma- » dame, j'aime les mets à la françoise. » Quand il n'y avoit que la Reine, ses officiers ne se mettoient pas fort en peine de ce qu'ils servoient. Un jour, à Compiègne, la Reine avoit été indisposée; elle prit médecine, et comme il faisoit fort chaud, elle la voulut prendre le soir à huit heures; elle la prenoit d'une manière un peu extraordinaire; c'étoit dans du jus de pruneaux et par cuillerées. Madame de Bad les lui mettoit dans la bouche. Quand le temps fut venu qu'on prend un bouillon, on lui en apporta un qui avoit la meilleure mine du monde; la Reine dit qu'il lui faisoit mal au cœur et qu'il ne valoit rien. Nous en goûtâmes toutes : il étoit fort bon, et elle n'en voulut pourtant pas. On en porta un vieux du matin. Ce bouillon étoit noir, sentoit le rance, et par sa qualité n'étoit guère propre un jour de médecine; il étoit fait avec du poivre long et toutes sortes

d'épiceries, des choux et des navets. En Espagne, les mets durent quelquefois huit jours. »

L'Espagne avait donné une reine à la France; en échange, elle reçut de Louis XIV le roi Philippe V. « Comme Philippe ne pouvoit s'accoutumer à la cuisine d'Espagne, lit-on dans les *Mémoires politiques et militaires* du duc de Noailles, sa maison espagnole fut réformée. Malgré la répugnance du monarque, les ministres lui donnèrent un cuisinier italien qui faisoit, disoient-ils, d'excellents ragoûts à la mode d'Italie. » Au lieu de soutenir et de propager la cuisine française, dont la supériorité était incontestable, Philippe V finit par toucher à la cuisine espagnole. Les *Mémoires* du maréchal de Villars nous le peignent comme ne se nourrissant plus, en 1728, que de confitures et d'huiles.

III

L'Italie, dont on imposait la cuisine à Philippe V, était loin de briguer la suprématie de la table.

Cellini avait voué son génie au luxe de la table; ce fut pour des cardinaux qu'il fit ses premières aiguières; elles furent regardées comme des monuments; il voulut que la salière devînt un chef-d'œuvre et le plus bel ornement d'un festin. Ambrogio, premier secrétaire de Paul III, reçut un jour un présent de soixante bassins d'argent, destinés au lavement des mains. Tous ces ustensiles précieux décoraient plus les musées que les festins.

Les cardinaux, les prélats et les hommes de goût n'ont jamais honoré de leur présence que la table des Français.

Pour fêter la naissance d'un enfant de Henri II, le

cardinal Du Bellay, évêque de Paris, donna à Rome, où il se trouvait en qualité d'ambassadeur, un dîner qui réalisa toutes les descriptions gastronomiques de *Pantagruel:* on servit à ce banquet mille pièces de poissons et quinze cents pièces de four. Grâces en musique, déclamation d'une ode latine, composée par le cardinal, danses, mascarades, rien n'y manqua.

En 1646, le duc de Guise réunissait à sa table la plupart des Français de quelque distinction qui résidaient à Rome. Lorsqu'il se rendit à Naples, l'année suivante, il lui fut donné à boire à genoux par Gennaro Annèse, le général ou plutôt le chef des émeutiers.

Le 15 juin 1700, madame des Ursins a dit dans une lettre : « M. l'ambassadeur et MM. nos cardinaux tiennent de grandes tables. »

Dans ses *Mémoires* le comte de Forbin parle ainsi d'un séjour qu'il fit, en 1701, à Cagliari, en Sardaigne : « J'allai visiter l'Archevêque. Il m'embrassa et m'arrêta à dîner. Le repas étoit magnifique, et auroit été sans doute excellent pour un Espagnol ; mais il étoit difficile qu'un François le trouvât bon. Je mangeai pourtant, car il falloit dîner. L'archevêque me dit que, sous peine d'excommunication, il vouloit que je mangeasse chez lui pendant tout le temps que je serois dans la ville. « Je le veux » bien, monseigneur, lui répondis-je, mais à condition que » je serai moi-même votre cuisinier. » Il y consentit. Je dirigeai en effet la cuisine, et nous fîmes très-bonne chère pendant six jours que je demeurai dans le port. Le prélat trouvoit le cuisinier françois beaucoup meilleur que l'espagnol. »

Il n'y a que Florence qui nous fournira quelques détails.

Les *Mémoires* de Messire François Duval, marquis de Fontenay-Mareuil, nous enlèvent pour nous faire assister, en 1629, au dîner donné par le duc de Savoie au cardinal de la Valette, à M. de Longueville, M. de Fontenai, M. de la Meilleraye, et cinq ou six des principaux de la cour

de Savoie. « Le dîner fut fort grand, dit le narrateur, mais à l'italienne, où la viande est toujours mal apprêtée, et plus, ce semble, pour la parade que pour le manger. »

Le maréchal de Bassompierre nous attend, en 1630, pour nous dire de sa mission dans les Cantons suisses : « Je me trouvai un peu mal des débauches faites durant la diète et me fis saigner. » Il était cependant bien accoutumé à faire honneur à la cuisine française, comme l'atteste ce passage de ses *Mémoires* de 1603 : « Le landgrave de Hesse-Darmstadt étoit arrivé depuis peu à Vienne et avoit été prié par le docteur Petz à ce même festin pendant lequel ledit docteur dit qu'il avoit auparavant dîné chez moi à la françoise et qu'il n'avoit jamais fait meilleure chère et qu'il falloit que le lendemain j'en donnasse à la compagnie. » Le maréchal supportait encore mieux le vin : témoin cette aventure de la même année : « Nous partîmes de Gomara pour tâcher de passer Strigonie ; le comte d'Alstein nous vint quérir. Il fit à M. le prince de Joinville et à moi un beau festin à souper où nous bûmes médiocrement ; mais de malheur, les députés étant venus sur la fin du souper, on fit resservir de nouveau et nous fûmes jusqu'à minuit à table où nous nous enivrâmes tellement que nous perdîmes toute connoissance. On nous ramena dans nos bateaux. » L'année suivante, ce sont les chanoines du château de Saverne qui lui jouent ce tour : « Il me fallut, poursuit-il, demeurer au dîner dont je me trouvai bien mal, car afin de m'enivrer, ils me mirent de l'eau-de-vie dans mon vin, à mon avis, bien qu'ils m'aient depuis assuré que non, et que c'étoit seulement d'un vin de Lesperg qui étoit si fort et si fumeux que je n'en eus pas bu dix ou douze verres que je ne perdisse toute connoissance et que je ne tombasse en une telle léthargie qu'il me fallut saigner plusieurs fois et me ventouser et me serrer avec des jarretières les bras et les jambes. Je demeurai à Saverne cinq jours en cet état, et perdis de telle sorte le goût du vin que je demeurai plus de deux ans, non-

seulement sans en pouvoir boire, mais encore sans en pouvoir sentir. » Heureusement il perdit si peu le goût de la table que lorsqu'il fut mis à la Bastille, en 1631, avec la permission d'y faire entrer qui il voudrait, il eut soin de prendre deux valets et un cuisinier.

Il est bon de rester en Allemagne pour faire connaissance avec les Électeurs. Le maréchal de Gramont nous servira de chambellan. Prisonnier à Ingolstaldt, l'Électeur de Bavière se hâta de lui envoyer son premier ministre avec un grand régal de toutes sortes de boites de vermeil doré, pleines de confitures. Bientôt on lui rend la liberté. C'était en 1646. « Le jour que le maréchal arriva à Munich, le comte de Curts, ministre et favori de l'Électeur, vint au-devant de lui et le logea dans sa maison où les officiers de l'Électeur le traitèrent splendidement. Le souper fut long et gaillard, et on y but tant de santés que tous les convives et le maître des cérémonies restèrent sous la table, ivres-morts. C'est la mode et la galanterie d'Allemagne qu'il faut prendre en bonne part, quand on est avec des Allemands et qu'on a à traiter avec eux. »

En 1657 le maréchal revint en mission, et put mieux saisir les physionomies.

Il se contente de dire de l'Électeur de Cologne, Maximilien-Henri de Bavière, qu'« il ne buvoit par excès que lorsque de certaines compagnies et les occasions le portoient indispensablement à le faire. »

Mais Charles-Gaspard de Leyen, archevêque de Trèves, obtient cette mention : « L'Électeur de Mayence fit tous ses efforts pour engager le maréchal de Gramont à manger avec l'Électeur de Trêves ; mais il lui fut impossible d'y réussir, parce que dans les repas où se trouvoit l'Électeur il falloit toujours boire jusqu'à l'excès, seule et unique chose en quoi il excelloit. Il excelloit dans la connoissance du bon vin, dont il prenoit une si grande quantité et pendant tant de temps, qu'il faisoit avouer,

à ceux qui buvoient avec lui, qu'il étoit très-difficile de lui tenir tête. »

L'Électeur de Saxe, Jean-Georges II n'a obtenu que ce coup de crayon du marquis de Pomponne : « Sa première liaison avec le roi se fit, en 1658, à la diète de Francfort. J'ai ouï dire au maréchal de Gramont qu'il lui fit naître l'inclination pour la France, en lui faisant raison de la santé de l'empereur et en lui portant celle du roi avec trois verres en même temps. » Heureusement le maréchal nous a laissé ce portrait en pied : « L'Électeur de Saxe n'avoit d'autre application que celle de boire excessivement tous les jours de sa vie : qualités rares dont il avait hérité de l'Électeur son père (Jean-Georges Ier, mort en 1656). Il étoit fort zélé pour la religion luthérienne, et le jour qu'il communioit, il portoit ce respect au sacrement de ne pas s'enivrer le matin, mais aussi, en revanche, le soir, il réparoit l'omission et buvoit toute la nuit jusqu'à ce qu'il tombât sous la table, de même que tous ses convives. — Ce bonhomme ne pouvoit souffrir ne point boire avec le maréchal : ce qui l'engagea de prier l'Électeur palatin de le mener chez lui; mais il fut repoussé à la barricade. Il s'adressa ensuite aux Électeurs de Mayence et de Cologne, les suppliant d'écrire au Roi, en sorte que le Roi, traitant cette affaire de bagatelle, et le cardinal n'en ayant fait que rire, il ordonna au maréchal de faire ce que lesdits Électeurs trouveroient à propos. — Le champ de bataille fut pris chez le comte Egon de Furstemberg, où se trouvèrent les Électeurs de Mayence et de Cologne. Le dîner dura depuis midi jusques à neuf heures du soir, au bruit des trompettes et des timbales, qu'on eut toujours dans les oreilles : on y but bien deux ou trois mille santés; la table fut étayée, tous les Électeurs dansèrent dessus; le maréchal, qui étoit boiteux, y menoit le branle : tous les convives s'enivrèrent. L'Électeur de Saxe et le maréchal de Gramont restèrent toujours depuis les meilleurs amis du monde. »

Bientôt après, « repas chez l'Électeur de Mayence qui dura depuis midi jusques à neuf heures du soir, car rien ne se rapatrie bien et solidement avec les Allemands que dans la chaleur du vin où ils appellent les convives qui boivent le mieux et le plus longtemps, *leurs chers frères.* »

Qu'est-ce que cet Électeur de Mayence, nommé Jean-Philippe de Schœnborn? Les *Mémoires* de Gramont nous en laissent ce signalement authentique : « Il étoit sobre dans ses repas, mais ne laissant pas de boire autant qu'il étoit nécessaire pour être agréable à ses convives, qui ne se paient pas de médiocrité en ce pays-là, et pour lesquels il avoit la complaisance qui est indispensable en Allemagne, lorsqu'au lieu d'un compliment l'on ne veut pas faire une injure à ceux qu'on a conviés. Il se mettoit régulièrement à table à midi, et n'en sortoit guère qu'à six heures du soir. Sa table étoit longue et de trente couverts. Il ne buvoit jamais que trois doigts de vin dans son verre, et buvoit régulièrement à la santé de tout ce qui étoit à table, puis passoit aux forestières (aux étrangers), qui alloient bien encore à une quarantaine d'augmentation ; de sorte que, par une supputation assez juste, il se trouvoit qu'en ne buvant que trois doigts de vin à la fois, il ne sortoit jamais de table qu'il n'en eût six pintes dans le corps ; le tout sans se décomposer jamais, ni sortir de son sang-froid, ni des règles de la modestie affectée à son caractère d'archevêque. »

En 1681, Regnard peint de ce trait Michel Apaffi, prince de Transylvanie, qui aurait bien tenu tête à ces Électeurs : « Le plus grand plaisir de ce prince est de boire, et qui le peut faire est sûr de faire auprès de lui sa fortune. Le jeune prince, de six ou sept ans, est élevé dans les inclinations de son père, et porte toujours une bouteille à son côté, en forme de bandoulière. »

Frédéric-Guillaume, Électeur de Brandebourg, obtient ce souvenir : « Ce prince est sans difficulté le plus puissant de l'Allemagne. Il fit un festin, cet été dernier, lors-

qu'il étoit à Pyrmont, dans lequel il dépensa, à ce qu'on dit, 50,000 écus; il s'y trouva quarante personnes royales, c'est-à-dire de familles royales ou souveraines. Sa cour est plus splendide que pas une d'Allemagne, et si la qualité de roi lui manque, le cœur, la cour et les revenus d'un roi ne lui manquent pas. »

Sauf Wallenstein qui donnait des dîners ordinaires de cent couverts, personne ne peut figurer à côté de ces Électeurs.

L'empereur d'Allemagne est lui-même presque effacé. A peine fournit-il quelque détail digne d'attention.

A trois lieues de Vienne, se trouve le château de Laxembourg; il y avait une salle à manger, décorée en marbre rouge antique. En 1628, on mit au milieu une table de bois brun, toute incrustée d'or, d'ivoire et de nacre de perle; dans le pied, on ajusta un orgue. Le buffet de cet appartement est remarquable par la quantité de seaux, de jattes et autres vases précieux qu'il renferme; on en trouve d'ambre, de dent de rhinocéros, de bois rare et d'ivoire, travaillés avec le plus d'art possible.

En 1674, Léopold Ier s'enrichit des pierreries et de la vaisselle d'argent des comtes de Serin et de Frangipani, qui étaient d'un grand prix, ainsi que du trésor de Nadasti, dont on avait chargé huit chariots. Il posséda aussi, par la voie de la même confiscation, de la vaisselle d'or et d'argent, des pierreries, tapisseries et autres raretés de Tékély, dont on remplit six chariots.

IV

Maintenant, halte en Suède où a régné Charles X, si pesant et si accablé de graisse, qu'il en était quasi monstrueux, et si avide de vin, qu'il en buvait à outrance

jusqu'à tomber dans l'indiscrétion, et perdre toute retenue de souverain et de gentilhomme.

Regnard écrivait en 1681; en juillet il assista à ce spectacle à la cour de Charles XI : « L'on fit, pendant notre séjour à Stockholm, de grandes réjouissances pour la naissance d'une princesse. Nous fûmes présents à la cérémonie de son baptême. Il y eut table ouverte; et le roi, pour marquer sa joie, entreprit de soûler toute la cour, et se fit lui-même plus gaillard qu'à l'ordinaire. Il les excitoit lui-même, en leur disant : « qu'un cavalier n'étoit pas brave lorsqu'il ne suivait pas son roi. » Il parloit le peu de françois qu'il savoit à tout le monde, et je remarquai qu'il étoit le seul de sa cour qui le parloit le moins. L'envoyé d'Angleterre fit des merveilles dans cette débauche, c'est-à-dire qu'il se soûla le premier. L'envoyé de Danemark, qui avoit tenu la princesse au nom du roi son maître, le suivit de bien près, et ne raisonna guère. Après lui, toute la compagnie n'en fit pas moins. Les dames furent aussi de la partie. » Regnard nous signale le régal des Suédois : « Comme il n'y a rien de si délicat que les pattes d'ours, qu'on sert à la table des rois, il n'y a point aussi de chasse à laquelle les gentilshommes prennent plus de plaisir. » Mais la boisson est généralement plus estimée. Regnard le prouve par cette nouvelle aventure qui lui arriva au port de Ratan, dans la province de Lapmark : « Le major du régiment nous envoya quérir dans sa chaloupe par deux soldats. Nous y allâmes, et nous trouvâmes tous ces officiers, avec un bon dîner, qui nous attendoient. Il fallut boire à *la suédoise*, c'est-à-dire vider les *cannes* d'un seul trait; et quand on en vint à la santé du roi, on apporta trois verres pleins sur une assiette, qui furent tous vidés. J'avoue que je n'avois pas encore expérimenté cette triplicité de verres, et que je fus fort étonné de voir qu'il ne suffisoit pas de boire dans un seul. Il est encore de la cérémonie de renverser son verre sur l'assiette pour faire voir la fidélité de celui qui

boit. » Regnard nous prouve que cet usage était général, à propos des obsèques de Tornaeus, apôtre et historien de la Laponie, dont il visita les restes à Torno, la dernière ville du côté du Nord, à soixante lieues de Stockholm : « Nous allâmes pour voir Joannes Tornaeus, homme docte, qui a tourné en lapon tous les psaumes de David et qui a écrit leur histoire. C'étoit un prêtre de la campagne ; il étoit mort depuis trois jours, et nous le trouvâmes étendu dans son cercueil avec des habits conformes à sa profession, et qu'on lui avoit fait faire exprès ; il étoit fort regretté dans le pays et avoit voyagé dans une bonne partie de l'Europe. Sa femme étoit d'un autre côté, couchée sur son lit, qui témoignoit, par ses soupirs et par ses pleurs, le regret qu'elle avoit d'avoir perdu un tel mari ; quantité d'autres femmes, ses amies, environnoient le lit, et répondoient, par leurs gémissements, à la douleur de la veuve. Mais ce qui consoloit un peu, dans une si grande affliction et une tristesse si générale, c'étoit quantité de grands pots d'argent, faits à l'antique, pleins, les uns de vins de France, d'autres de vins d'Espagne, et d'autres d'eau-de-vie qu'on avoit soin de ne pas laisser longtemps vides. » Regnard eut le bonheur de revenir à temps pour voir comment on séchait les larmes. « Nous arrivâmes à Torno et nous y vîmes à la bonne heure pour voir les cérémonies des obsèques de Joannes Tornaeus, mort depuis deux mois. On mit le corps dans l'église. Ce fut pour lors que commença la grande et principale oraison funèbre récitée par Joannes Plantinus, prêtre d'Unna, qui eut une canne d'argent pour sa peine. » Le plus beau de l'affaire ce fut ce festin qui termina tout. » On nous mena dans une grande salle, divisée en trois longues tables, et c'étoit le lieu d'honneur. Il y en avoit cinq ou six autres encore plus pleines que celle-ci pour recevoir tous les gens qui s'y présentoient. Les préludes du repas furent de l'eau-de-vie, de la bière et une autre liqueur faite avec de la bière, du vin et du sucre. Les

tables étoient couvertes de viandes particulières, et si je l'ose dire, antiques, car il y avoit pour le moins huit jours qu'elles étoient cuites. Les prêtres, comme les meilleurs amis, buvoient le plus vigoureusement, et après avoir bu des santés particulières, on en vint aux rois et aux grands. On monta aux rois. Ces santés ne se boivent que dans des vases proportionnés par leur grandeur à la condition de ces personnes royales ; et pour m'exciter d'abord, on me porta la santé du roi de France dans un pot qui surpassoit autant tous les autres en hauteur, que ce grand prince surpasse les autres rois en puissance. C'eût été un crime de refuser cette santé; je la bus, et vidai ce pot et fort courageusement. Il n'y avoit pas d'apparence, étant en Suède, d'avoir bu la santé du roi de France et d'oublier celle du roi de Suède; on but dans un vase qui n'était guère moins grand que l'autre, et après avoir fait suivre plusieurs santés à celles-ci, tout le monde se tut pour la prière. » Regnard a parlé d'oraison funèbre ; il est bon de lui emprunter son explication, parce que c'est un dernier détail de mœurs : « C'est la mode en ce pays, dit-il, de faire une oraison funèbre aux laquais et aux servantes, pourvu qu'ils aient un écu pour payer l'orateur. Je me suis trouvé à Stockholm, à l'enterrement d'une servante, où la curiosité m'avoit conduit. Celui qui faisoit son oraison funèbre, après avoir cité le lieu de sa naissance et ses parents, s'étendit sur les perfections de la défunte, et exagéra beaucoup qu'elle savoit parfaitement bien faire la cuisine, distribuant les parties de son discours en autant de ragoûts qu'elle savoit faire, et termina cette partie de son oraison, en disant qu'elle n'avoit qu'un seul défaut, qui étoit de faire toujours trop salé ce qu'elle apprêtoit, et qu'elle montroit par là l'amour qu'elle avoit pour la prudence dont le sel est le symbole, et son peu d'attache aux biens de ce monde qu'elle jetoit en profusion. »

Sachons gré à Regnard de cette dernière particularité sur les Lapons : « Ce qu'il y a de remarquable, c'est que

les hommes font toujours la cuisine et qu'ils accommodent tout ce qu'ils prennent, soit à la chasse, soit à la pêche: les femmes ne s'en mêlent jamais qu'en l'absence des maris. Les os de poisson, broyés avec l'écorce des arbres, leur servent de pain. Les mets les plus ordinaires des pauvres sont des poissons. Les riches mangent la chair des rennes qu'ils ont tués à la Saint-Michel, lorqu'ils sont gras. Ils ne laissent rien perdre de cet animal; ils gardent même le sang dans sa vessie. La moëlle des os de renne passe chez eux pour un manger très-exquis: la langue ne l'est pas moins. Mais quoique la viande de renne soit fort estimée parmi eux, la chair d'ours l'est incomparablement davantage: ils en font des présents qu'ils accompagnent de celle du castor. »

Au tour de la Pologne.

Zamoyski, le premier mari de Marie d'Arquien, qui devint l'épouse de Sobieski, ne donnait pas un banquet dont les tables ne fussent chargées de monceaux de ducats, livrés, sous forme de mets divers, à l'appétit des convives.

Le prédécesseur de Sobieski, Michel Korybuth Wisniowieski, put à peine conserver plus de quatre ans le trône de Pologne, tant était grande sa voracité qui fut inexorable aux remontrances d'une mère, aux avis des médecins! Ayant un jour reçu de la municipalité de Dantzick un présent de mille pommes de Chine, il lui suffit de quelques heures pour les dévorer. Tous les jours de son règne éphémère furent signalés par des actes de ce genre. Il était servi tout en vaisselle d'argent, ce qu'aucun de ses prédécesseurs n'avait eu.

Le jour de ses noces, Sobieski servit des élans tout entiers, des pieds d'ours, des queues de castors et mille choses rares et recherchées qui coûtèrent des centaines de mille francs; les tables pliaient sous le poids des surtouts d'or. Il avait été très-bien fait dans sa jeunesse: mais ses débauches excessives l'avaient tellement fait grossir qu'il lui fallut de bonne heure

une table qui fût échancrée pour placer commodément son ventre. Il devint à la fin si pesant qu'il était incapable d'agir.

De temps immémorial les gentilshommes étaient adonnés au vin. Dans ses *Mémoires*, Jean Choisnin, qui servit de secrétaire à Blaise de Montluc, évêque de Valence, envoyé en Pologne en 1573, pour assurer la couronne au duc d'Anjou, depuis Henri III, commence par dire qu'à Dantzick MM. de la ville envoyèrent au chargé de France douze grands vases d'argent, pleins de douze sortes de vins ; puis il avoue qu'il trouve partout chez les grands « des vins de Hongrie, de la Moravie, du Rhin et de la Gascogne et des Malvoisies en grande quantité qui leur sont apportés par les Arméniens du Pont-Euxin : tellement que le gentilhomme qui ne donne à son ami de quatre ou cinq sortes de vins et tous autres délices qu'il y a ou en Italie ou au pays du Levant, il ne pense pas l'avoir bien reçu. » Il ajoute que les confitures abondent au dessert.

Cette profusion de vins n'était pas accompagnée d'une grande délicatesse dans les aliments.

En 1646, la ville de Dantzick donna à Marie de Gonzague un banquet dont chaque détail mérite d'être conservé. La table de la reine était armée de trois pyramides en sucre peint et doré, décorées de figures historiques. La reine à peine assise, l'écuyer-tranchant lui présenta son assiette et sa serviette, enveloppées, chacune, dans une pièce de satin cramoisi. Tout était accommodé à la polonaise, c'est-à-dire abondant en épices et presque consommé à force d'avoir bouilli. Dans tout ce fastueux service, il n'y eut que deux perdrix, cuites à la française, dont le palais de la reine put être satisfait. Les viandes enlevées, l'on ôta la nappe sous laquelle il y en avait une autre de satin cramoisi, puis une de fleurs et réseaux à jour, d'or, d'argent et de soie, et enfin une troisième de toile blanche que l'on couvrit enfin de nouvelles pyramides semblables, aux premières, mais

moins élevées. Le dessert se composait de cent coupes de vermeil, pleines de confitures et de sucre candi de toute sorte. La nappe de ces friandises étant encore enlevée, la table laissa voir un nouveau tissu de satin cramoisi, qui fut employé à envelopper la desserte. Le dernier tableau se trouva un magnifique tapis de Turquie mêlé d'or, d'argent et de soie. Ce repas avait duré quatre heures.

C'est à Regnard qu'il appartient de compléter ce tableau de la Pologne, de 1681, par ce récit :

« Nous allâmes saluer M. le Palatin de Cracovie, le premier du royaume, nommé Vieliposky, grand-chancelier de la couronne, et beau-frère du roi. Nous avions des lettres à lui remettre de la part de M. l'ambassadeur, et d'autres pour madame la grande chancelière, de la part de la reine, et de M. le marquis d'Arquien son père. Ce seigneur nous pria de manger chez lui : on y servit quantité de beaux poissons, mais la plupart à l'huile, parce que c'étoit un samedi ; sur quoi il faut remarquer que les Polonois ne trouvent point l'huile bonne, si elle ne sent bien fort, et disent, lorsqu'elle est douce, comme nous la voulons, qu'elle ne sent rien. La table des grands de Pologne est servie confusément, les plats sont sans ordre et sans symétrie, et on les sert couverts. L'écuyer est au bout de la table avec une grande cuiller, qui sert tout le monde : il ne faut pas manquer d'avoir son couteau et sa fourchette dans sa poche, car autrement on court risque de se servir de ses doigts. » Regnard signale un autre abus : « Les Polonois sont grands observateurs des jeûnes et font des abstinences plus qu'on ne leur en commande. Quelques Polonois ne mangent point de viande le lundi et le mercredi; pour le vendredi, presque tous ne mangent point de beurre, et le samedi, rien qui ait été bouilli, mais seulement rôti. »

Finissons par les Pays-Bas.

Or, les *Mémoires* du Chevalier Temple parlent ainsi,

en 1675, de la vieille princesse douairière d'Orange : « Depuis la mort de son mari, elle ne jouissit que d'un petit revenu qui ne passoit pas 12,000 livres sterling. Elle se faisoit toujours servir en vaisselle d'or, et je remarquai, entre autres, de grandes aiguières, des flacons et une grande citerne ; en un mot la clef de son cabinet et tout ce qu'elle touchoit étoit de ce métal. Je ne pense pas qu'aucun roi de l'Europe ait eu rien de semblable. »

Quand Bayard séjourna en Flandre, il donna des fètes aux dames et régala les sujets de l'Empereur, si souvent et si bien, et surtout il leur faisait boire tant de vins d'excellente qualité, quoiqu'il fût fort cher, que le soir il les congédiait toujours plus que satisfaits. Ils auraient bien voulu que ce régime eût duré plus longtemps.

Jean Hérault de Gourville était appelé à renouveler ces jours de fètes.

C'est un amateur qui transporte toujours sa vaisselle d'argent avec lui, et n'estime pas de meilleur compagnon de voyage qu'un cuisinier. C'est le familier des Marsillac et des La Rochefoucauld ; il est admis à leur table ; ils lui font l'honneur de partager la sienne.

A propos de M. de Lyonne, Gourville nous dit à la date de 1669 : « Je me souviens qu'étant à Suresnes où il avoit une maison, me promenant avec lui, il me fit une infinité de questions, entre autres sur ce qui regardoit la Hollande : et m'ayant demandé pourquoi les Hollandois étoient si riches, je lui dis que cela venoit de leur commerce, et encore plus de leur économie. Je lui contai que dans les bonnes maisons on n'y mangeoit presque point de viande, ou tout au plus du bœuf séché à la cheminée, que l'on râpoit pour en mettre sur du beurre assez légèrement étendu sur du pain, que l'on appeloit tartine, et tous ne buvoient, ordinairement que de la bière. »

Gourville prit à cœur de planter la foi de la cuisine française dans cette terre encore vierge : « Jamais

homme, écrit-il en 1665, hors de son pays ne s'est trouvé dans la considération où j'étois à Bruxelles. Je faisois très-régulièrement ma cour à M. le Prince d'Orange qui m'y obligeoit fort par ses bons traitements. J'avois un cuisinier de grande réputation. M. le Prince d'Orange et messieurs les ambassadeurs m'ayant dit qu'ils voudroient bien l'éprouver, nous convînmes que je leur donnerois à dîner à la maison de campagne d'un de mes amis et qu'en y entrant chacun seroit dépouillé de son caractère et de sa qualité; ce qui fut fort bien observé. Je leur fis préparer un grand dîner auquel j'invitai aussi M. le Comte de Montbos, et quatre ou cinq personnes de La Haye. »

CHAPITRE III

LA TABLE DES ROIS DEPUIS FRANÇOIS Ier JUSQU'A LOUIS XIII

I

Il est temps de rentrer en France et de caractériser sa table.

En voyant la table de François Ier, Charles-Quint ne put s'empêcher de s'écrier qu'il n'y avait pas au monde de grandeur comparable à celle d'un tel roi de France.

Protecteur des Lettres et des Arts, François Ier avait fait de sa table une académie où les capitaines et les savants pouvaient librement et gaiement parler de combats et d'affaires, d'études et de fêtes, de voyages et de lectures, des matières les plus graves et des choses les plus frivoles.

Sa table était aussi un musée. Les *Mémoires* de Martin du Bellay contiennent cette description d'un festin donné à propos de l'entrevue de Henri VIII et de François Ier, à Boulogne-sur-Mer : « A un bout de la salle

est un buffet de six degrés, chargé de vaisselle d'or et d'argent doré, avec de grandes coupes d'or, enrichies de pierres précieuses et en grande quantité qu'il fait merveilleusement bon voir; et dessus ledit buffet est pendu un ciel de satin cramoisi, semé de bisons et austres bestiaux faits de perles. A l'autre bout est la table pour manger sur laquelle est tendu un autre ciel auquel est dame Charité faite au naturel et tout de fil d'or et de soye. »

Quelquefois, cette table était un concert. Au dîner donné à l'occasion du mariage d'une cousine de François Ier avec le duc d'Urbin, neveu de Léon X, *on portait les plats avec les trompettes*, dit Robert de la Marck, seigneur de Fleurange et de Sedan, maréchal de France.

Qu'il eût à recevoir un pape, l'empereur ou un roi, François Ier ne manquait jamais d'éclipser tous ses contemporains. Son ordinaire n'était pas moins fastueux. C'était à Cellini qu'il avait demandé tous les ornements de sa table. L'abondance et la délicatesse brillaient à tous ses repas. Brantôme lui rend cette justice qu'en toute saison et en tout lieu, sa table était toujours si exquise qu'elle fit oublier les fêtes de ses prédécesseurs, et qu'aucun de ses successeurs n'en approcha jamais.

François Ier avait répandu le charme sur la table. Rabelais se chargea de l'enivrer de sa parole, malgré ses bouffonneries trop fortes et ses obscénités trop révoltantes pour faire des dupes. Il connaissait autre chose que les boudins, les saucisses, les cervelas, les tripes qui forment les pièces de résistance de ses festins et l'ordinaire de Pantagruel et de Gargantua. Quelques biographes croient qu'il enrichit la France de la romaine pendant son séjour à Rome; M. Jérôme Pichon pense, dans le *Ménasgier françois*, que nous devons l'importation de cette salade au fameux Bureau de la Rivière, favori de Charles V, et que cette bonne fortune nous advin[t] en 1389. Étudiant en médecine à Montpellier, Rabelai[s] retrouva la saumure du *garum* que les anciens em-ployaient comme purgatif et dont la recette était perdue

Il essaya de se servir d'un petit poisson de mer nommé *picarel*, qu'on pêche en abondance sur les côtes du Languedoc et qui, de même que la sardine et l'anchois, acquiert par la salaison un goût piquant et délicat. Ce poisson prit dès lors le nom de *garon*, à cause du *garum* qu'on fabriqua, d'après la méthode de Rabelais. Cette découverte gastronomique et hygiénique fut célébrée à Paris et à Lyon. Son livre peint admirablement l'état de la cuisine et du service à cette époque; il fut assez puissant pour arrêter ce qu'il y avait de ridicule, d'exagéré, d'hypocrite dans les prétentions de la Réforme. Livre de table plutôt que de cabinet, il assaisonna de son bon sens incontestable les repas et contribua à conserver à la table française la gaieté de conversation qui la distingue et la signale à l'attention des étrangers.

Vu à distance, Henri III tient d'Héliogabale; examiné de près, il relève de Rabelais. N'était le style, on dirait que le *Registre-Journal de Henri III* est détaché de la souche de *Gargantua*.

A la date de septembre 1581, Pierre de l'Estoile raconte ainsi le mariage du premier mignon du roi, d'Arques, duc de Joyeuse, avec Marguerite de Lorraine, fille de Vaudemont, sœur de la Reine : « Le Roy mena la mariée au moustier, suivie de la Royne, princesses et dames de la cour, tant richement et pompeusement vestues qu'il n'est mémoire d'avoir veu en France chose si somptueuse. Les habillements du Roy et du marié estoient semblables, tant couverts de broderies, perles et pierreries qu'il estoit impossible de les estimer; et toutesfois aux *dix-sept festins* qui de renc, de jour à autre, par ordonnance du Roy, depuis les noces, furent faicts par les princes et seigneurs, parents de la mariée, et austres des plus grands et apparents de la cour, tous les seigneurs et dames changèrent d'accoustrement, dont la pluspart estoient de toile et drap d'or et d'argent, enrichis de passemens, guimpeures, recaneures et broderies d'or et d'argent, et de pierres

perles en grand nombre et de grand prix. La despense y fut faite si grande, y compris les mascarades, combats à pied et à cheval, joustes, tournois, musiques, danses d'hommes et femmes et chevaux, présens et livrées, que le bruit estoit que le Roy n'en seroit point quitte pour douze cent mille escus. De fait, la toile d'or et d'argent, en toutes choses, jusques aux masques et chariots, et autres feintes et aux accoustremens des pages et laquais, le velours et la broderie d'or et d'argent n'y furent non plus espargnés que si on les eust donnés pour l'amour de Dieu. » Pierre de l'Éstoile ajoute bientôt, le 10 octobre : « Le cardinal de Bourbon fist son festin des noces qui fust jugé le plus pompeux et plus magnifique de tous, nommément en ce que ledit cardinal fit représenter un jardin artificiel, garni de fleurs et de fruits, comme si c'eust été en may, ou en juillet et aoust. »

Après le faste grandiose, l'ostentation qui dégénère en folie. Pierre de l'Éstoile écrit, le 26 janvier 1580 : « Le cardinal de Biragues, au retour du baptême d'un de ses nepveus qu'il tinst sur les fonds à Sainte-Catherine du Val-des-Escoliers, donna la collation au Roy, aux roynes et aux seigneurs et dames de la cour, dans la grande galerie de son logis, magnifiquement tapissée et parée. En laquelle y eust deux longues tables, couvertes d'onze à douze cents pièces de vaisselle de faïenze, pleines de confitures sèches et dragées de toutes sortes, accommodées en chasteaux, pyramides, plate-formes et autres façons magnifiques. La pluspart de laquelle vaisselle fut rompue et mise en pièces par les pages et laquais de la cour. Toute la vaisselle estoit excellement belle. »

L'orgie a son tour. Nous lisons, le 19 juin 1575, dans Pierre de l'Éstoile : « Arrivèrent à Paris M. le duc de Lorraine (Philippe-Emmanuel, depuis duc de Mercœur) et M. de Vaudemont, père de la Royne, pour achever le mariage du marquis de Noménie, fils aisné dudit seigneur de Vaudemont, avec la demoiselle de Marsigues (Marie, fille unique de Sébastien de Luxembourg, duc de

Penthièvre et vicomte de Martigue). En congratulation et resjouissance des venues de ces princes, se firent à la cour plusieurs jeux, tournois et festins magnifiques, en l'un desquels la Royne-mère mangea tant qu'elle cuida crever et fust malade au double de son desvoiement. On disoit que c'estoit d'avoir mangé trop de culs d'artichaux et de crestes et rongnons de coqs dont elle estoit fort friande. » Quand Pierre de Lestoile apprendra en janvier 1589 que Catherine de Médicis vient de mourir le 5, à Blois, « endebtée de 800,000 escus, » il n'oubliera pas de constater « qu'elle mangeoit bien et se nourrissoit bien. »

La débauche trouve aussi sa place au soleil. En consignant le décès du cardinal de Guise, demeuré le dernier de six frères de la maison de Guise, Pierre de Lestoile fournit cette note : « On appeloit ce bon prélat *le Cardinal des Bouteilles*, pour ce qu'il les aimoit fort et ne se mesloit guères d'autres affaires que de celles de la cuisine où il se connoissoit fort bien, et il les entendoit mieux que celles de la religion et de l'Estat. »

La désinvolture ne pouvait pas manquer. Le 15 mai 1577, Pierre de Lestoile enregistre ce fait : « Le Roy, au Plessis-lès-Tours, fist un festin à M. le duc son frère et aux seigneurs et capitaines qui l'avoient accompagné au siége et prise de La Charité, auquel les dames, vestues de verd en habits d'hommes, firent le service et y furent tous les assistans vestus de verd, et à cet effet, fut levé à Paris et ailleurs pour 60,000 francs de draps de soie verte. La Royne-mère fist après son banquet à Chenonceau qui lui revenoit, à ce qu'on disoit, à près de 100,000 francs. En ce beau banquet, les dames les plus belles et honnestes de la cour, estant à moitié nues et aiant leurs cheveux épars comme espousées, furent employées à faire le service. Ce festin se fit à l'entrée de la porte du jardin, au commencement de la grande allée, au bord d'une fontaine qui sortoit d'un rocher par divers tuyaux. Tout y estoit en bel ordre. »

Nous touchons à la licence. Voici, dans Pierre de Lestoile, la nouvelle du 12 février 1588 : « Le roy prolongea la foire Saint-Germain de six jours et y alla tous les jours, voiant et souffrant faire par ses mignons et courtisans, en sa présence, infinies vilanies et insolences à l'endroit des femmes et des filles qui s'y rencontroient; va tous les jours voir les compagnies de damoiselles qu'il fait assembler par tous les quartiers de Paris, et toutes les nuits rôde de lieu en autre voir danser, deviser et rire, et aux maisons privées et amies fait dresser des collations somptueuses lesquelles il paie pour se donner du plaisir et passer son temps. »

La licence est le dernier mot de son règne, malgré tous les contrastes qui le remplissent. Il s'imagine imposer le respect, et il excite à peine le dégoût; car, du vice le plus effréné, il se plonge sans raison ni prétexte, dans le crime le plus odieux, et au moment où l'on est saisi d'horreur, on se sent subitement et involontairement porté au ricanement en face du burlesque perpétuel de presque tous ses actes les plus divers.

Il va en pèlerinage à Chartres et prend rang dans les processions de Paris, et les catholiques comme les protestants doutent de sa foi.

Il fait des retraites dans le couvent des Hiéronymites, et il n'est jamais entouré que de courtisans qui affichent la dépravation la plus honteuse.

Il érige la confrérie des Pénitents, et il institue l'ordre du Saint-Esprit.

Le jour il prie, enveloppé d'un sac, et le soir il se masque et se travestit pour rôder à son aise dans tous les carrefours et se présenter dans les maisons où l'on fait bombance.

Quelquefois il s'habille en femme avec un collier de perles et trois collets de toile, dont deux à fraise et l'autre renversé; habituellement, il attache à sa ceinture un chapelet de têtes de mort qu'il ne quitte pas même dans es bals, il étale un bilboquet sur sa poitrine et porte des

petits chiens dans ses mains, et il impose aux chevaliers du Saint-Esprit le plus fastueux costume qu'on connaisse.

Qu'il porte une jupe ou un pourpoint, qu'il se cache dans un sac ou qu'il se pare avec la coquetterie d'une courtisane et le luxe d'un souverain, il passe le jour et la nuit à provoquer l'indignation publique. Et il dicte et promulgue le règlement le plus complet d'étiquette.

Par ses inconvenances et ses insolences dans les rues, il s'expose aux outrages des passants; il demande effrontément l'hospitalité aux tables bourgeoises, et quand il a ramassé tout le mépris qui circule dans les rues et les maisons, il s'avise de faire enfin le roi. Repu de Rabelais, il joue à l'Héliogabale. Il veut que sa table soit entourée d'une balustrade, afin que ses favoris ne puissent pas l'approcher. Il exige que sa nappe et sa serviette soient empesées et plissées, comme les fraises des collets à la mode. La commodité le charme, au moins autant que l'appareil. Il introduit donc l'usage des siéges à dossier pendant le repas, et il contribua ainsi à la suppression des bancs dont on s'était contenté jusque-là. La fourchette était inventée, mais peu connue; Henri III en fit l'alliée inséparable de la cuiller et du couteau, de sorte que tous les historiens affirment que c'est seulement depuis son règne que cet instrument est devenu indispensable en France.

II

Henri IV avait été si longtemps malheureux, qu'on lui eût volontiers pardonné quelques extravagances du genre de Henri III. Mais il avait à ses côtés un homme qui lui prêchait constamment l'économie, et qui a cru faire un grand sacrifice aux convenances, lorsque, dans

ses *Mémoires et sages œconomies d'Estat de Henri le Grand*, il se laisse dire par ses secrétaires, à propos d'un congé passé, en 1580, à Rosny : « Vous passiez le temps à tracer les plans des maisons et cartes du pays, à faire des extraits de livres, à labourer, planter et greffer en un jardin qu'il y avoit céans, à faire la pipée dans le parc, à tirer de l'arquebuse à quantité d'oiseaux, lièvres et lapins, qu'il y avoit en iceluy, à cueillir vos salades, les herbes de vos potages et des champignons, columelles et diablettes, que vous accommodiez vous-même, mettant d'ordinaire la main à la cuisine, faute de cuisiniers. »

Élevé durement comme un paysan, Henri IV vécut longtemps et souvent d'expédients. Le 7 juillet 1593, Pierre de Lestoile écrit dans son *Registre-Journal de Henri IV* : « Le Roi disna sur M. de la Chastre, estant sa marmite renversée, et furent contraints ses gens d'envoyer un de ses manteaux et sa housse en gage pour avoir à disner. » Il convient de confirmer ce détail. Le 11 octobre 1597, le roi mande à Sully : « Ma marmite est preste de tomber et donner du nez en terre. » Le 15 avril 1596, il est plus explicite : « Je veux bien dire l'estat où je me trouve réduit, qui est tel, que je suis fort proche des ennemis, et n'ay quasi pas un cheval sur lequel je puisse combattre, ny un harnois complet que je puisse endosser ; mes chemises sont toutes déchirées; mes pourpoints troués au coude ; ma marmite est souvent renversée, et depuis deux jours je disne et souppe chez les uns et les autres, mes pourvoyeurs disant n'avoir plus moyen de rien fournir pour ma table, d'autant qu'il y a plus de six mois qu'ils n'ont reçu d'argent. »

Cependant il était déjà sacré à Chartres avec autant de pompe que les circonstances l'avaient permis. Un grand repas avait signalé cette cérémonie : « Chacun service, lit-on dans la *Chronologie novenaire de Pierre-Victor Cayet*, fut accompagné du son des trompettes, clairons et hautbois. Entre les services, la musique

chanta très-mélodieusement. Le soir, souper du roi à toutes les grandes dames. A chacun service sonnèrent les trompettes, clairons et tambours, en signe d'allégresse et joye publique. Le souper finy, furent Grâces dictes en musique. »

Henri IV eut tant de catholiques à dédommager, tant de protestants à ménager qu'il dut encore longtemps mener une vie très-gênée.

Ses principaux compagnons d'armes surent bien se dédommager de leurs longues privations. Le 8 juin 1593, Pierre de Lestoile disait déjà : « Zamet donna à souper à Messieurs de Maienne et de Guise, et autres seigneurs et dames de leur compagnie. Il y avoit deux tables; à la première estoient les dames avec le comte de Brienne et le duc de Maienne, lequel il fallut rapporter, tant il avoit bu. Le souper coûta deux cents escus. » Le 21 juillet 1596, Pierre de Lestoile parle d'un autre festin où, après les fatigues d'un voyage de vingt-cinq lieues, le duc de Mayenne « se revencha sur les bouteilles; il beust si bien avec Messieurs d'Esparnon, Chamberg et Sanssi qu'il les fallut remporter tous saouls. » Un reste d'influence rabelaisienne, et surtout le long commerce avec les Allemands expliquent ces excès de vin qu'on ne remarque ni avant, ni depuis cette époque, à la table des grands.

L'aisance que le roi rêvait pour le paysan se fit sentir de bonne heure. Le 24 octobre 1594, Pierre de Lestoile, enregistrant le décès de M. d'O, gouverneur de Paris et surintendant de toutes les finances de France, dit : « Ce seigneur surpassa en excès et en prodigalités les rois et les princes; car jusques à ses soupers il se faisoit servir des tourtes, composées de musque et d'ambre, qui revenoient à vingt-cinq escus. »

Ce n'était pas une exception. Le 31 janvier 1596, Pierre de Lestoile dresse cet état : « Les maisons des riches regorgeoient de banquets et de superfluités. Les festins et banquets s'y faisoient à quarante-cinq escus le

plat, avec les collations magnifiques à trois services, où les dragées, confitures sèches et massepains estoient si peu épargnés que les dames et damoiselles estoient contraintes s'en descharger sur les pages et les laquais auxquels on les bailloit tous entiers. »

Le 5 mars 1597, Pierre de Lestoile donne cette nouvelle : « Fust fait le baptesme du fils de M. le Connestable (Henri II, duc de Montmorency), lequel le Roy tinst et le légat le baptisa. Le festin magnifique fust fait à l'hostel de Montmorency, pour lequel tous les cuisiniers de Paris estoient empeschés, il y avoit plus de huit jours. Il y avoit deux esturgeons de cent escus. Tous les poissons estoient fort dextrement desguisés en viande de chair, qui estoient monstres marins pour la pluspart, qu'on avoit fait venir exprès de tous les côtés. Du fruict, il y en avoit pour trois cent cinquante escus, et des poires de bon chrestien tant qu'on en peut recouvrir, à un escu la poire. »

La cour ne devait pas déroger. Le 31 janvier 1609, Pierre de Lestoile mentionne cette merveille : « La Royne fist à Paris son ballet magnifique, dès longtemps pourpensé par elle et destiné, mais différé jusqu'à ce jour. Et ne fust qu'en deux logis, à l'Arsenal et chez la Royne Marguerite, où leurs Majestés trouvèrent la collation magnifique et somptueuse que ladicte dame leur avoit fait apprester, qu'on disoit lui revenir à quatre mille escus. Entre les singularités de laquelle y avoit trois plats d'argent, accommodés exprès à cet effet, en l'un desquels y avoit un grenadier, en l'autre un oranger, et en l'autre un citronnier si dextrement et artificieusement représentés et déguisés qu'il n'y avoit personne qui ne les prist pour naturels. Et estoit six heures du matin quand le Roy et la Royne en sortirent. »

C'est la reine Marie de Médicis. Son mariage avec Henri IV fut un événement. Le souper qui suivit la célébration à Florence se signala par ces merveilles qui

sont consignées dans la *Chronologie septenaire* de Palma-Cayet :

« Après le premier service, par un admirable artifice, la table se départit en deux et s'en alla de soi-mesme une partie à droite et l'autre partie à gauche ; à l'instant il se leva par-dessous terre une table chargée très-exquisement de toutes sortes de fruits, de dragées et de confitures, et quand de même ceste table-là aussi fut disparue comme l'autre, il en vint une troisième toute reluisante de précieux lapis, miroirs et autres choses plaisantes à voir et faisants au long et au large un brillement admirable ; puis après, la quatrième se leva couverte des jardins d'Alcinoüs, qui sont vergers de Sémiramis, pleins de diverses fleurs, et les autres chargés de fruits avec fontaines à chaque bout de la table et infinis petits oiseaux qui s'envolèrent parmy la table, tellement qu'il sembloit que l'on fust en été, quoique l'hyver estoit déjà bien advancé : c'estoit pour le dessert. Il y avoit un buffet somptueux et si riche que tous les assistans avoient les yeux fichés dessus : il estoit faict en forme d'une fleur de lys, ornée de perles et pierreries très-précieuses, et chargé de vases d'or et d'argent en grand nombre. »

Marie de Médicis fut ainsi accueillie par le vice-légat, nommé *de comitibus*, à Avignon qui compte sept palais, sept paroisses, sept couvents anciens, sept monastères de nonnains, sept hôpitaux, sept colléges et sept portes : « Le vice-légat offre, continue Palma-Cayet, collation preparée de trois tables dressées, couvertes de plusieurs sortes de poissons, bestes et oiseaux, tous faits de sucre et cinquante statues en sucre, grandes de deux palmes ou environ, représentans au naturel plusieurs dieux, déesses, et empereurs. Il y avoit aussi trois cents paniers, pleins de toutes sortes de fruits, fruits en sucre, près du naturel, qui furent donnés après la collation. »

Dans toutes ces fêtes, Henri IV joue un rôle purement passif. Il est trop complet et comme roi et comme homme

pour arrêter le mouvement. Toujours libre et jamais familier, il reste si grand qu'il s'abaisse sans s'avilir. Obligé de se faire tout à tous pour rendre les protestants et les catholiques très-humbles et très-obéissants serviteurs et sujets du même royaume, il reçoit magnifiquement, après la messe qui se célèbre à l'église des Grands-Augustins le jour de la fête de l'Ordre, tous les chevaliers du Saint-Esprit; après une chasse, il traite aussi convenablement ses courtisans dans la vacherie de Fontainebleau. Il accepte encore plus volontiers. Il dîne tantôt chez Zamet, tantôt chez Gondi ou chez Sancy. Un jour il mène la reine au château de Rosny chez Sully; une autre fois il fêtera sa naissance à l'hôtel de Zamet où il se trouve avec la reine, les princes, les princesses, les seigneurs et dames de la cour et les ambassadeurs des puissances étrangères.

Il n'est pas difficile. Dans le *Dictionnaire des substances alimentaires indigènes et exotiques* par Aulagnier, on donne comme un fait historique, qu'il avait pour les sardines une prédilection particulière, et que, depuis son abjuration, il en faisait son déjeuner ordinaire, les jours d'abstinence. En 1596, affligé de la fièvre quarte, il se guérit, contre l'avis de tous ses médecins, en mangeant force huîtres à l'écaille, et en buvant de l'hypocras. En 1603 il est malade d'un grand dévoiement jusqu'au sang que les médecins disent provenir de la quantité d'huîtres qu'il a dégustées. C'est le seul excès de table que relève Pierre de Lestoile.

Il se conserve si bien que les vingt-six médecins qui assistèrent à son autopsie déclarèrent qu'il aurait encore pu vivre vingt ans.

Franc, fin, éloquent, spirituel, enjoué, il fut le type du Français à table. Il était, par l'exubérance de son imagination et la gaieté de son esprit, entraîné vers l'école de Rabelais. Il se mit au rang des disciples de saint François de Sales dont l'*Introduction à la vie dé-*

vote avait eu tant de succès qu'on conseillait à l'auteur de ne plus rien écrire.

Or l'*Introduction à la vie dévote* contient ces préceptes : « Manger simplement pour nourrir et conserver la personne est une bonne chose, sainte et commandée. Manger, non point pour conserver la vie, mais pour conserver la mutuelle conversation et condescendance que nous nous devons les uns aux autres, c'est chose grandement juste et honnête. Manger simplement pour contenter l'appétit, c'est chose supportable, mais non pas pourtant louable. C'est une vraie marque d'un esprit truand, vilain, abject, infâme, de penser aux viandes et à la mangeaille avant le temps du repas ; et encore plus, quand après icelui on s'amuse au plaisir que l'on a pris à manger, s'y entretenant par paroles et pensées, et vautrant son esprit dedans le souvenir de la volupté que l'on a eue en avalant les morceaux, comme font ceux qui, devant dîner, tiennent leur esprit en broche, et après dîner dans les plats ; gens dignes d'être souillards de cuisine, qui *font*, comme dit saint Paul, *un Dieu de leur ventre ;* les gens d'honneur ne pensent à la table qu'en s'asseyant, et après le repas se lavent les mains et la bouche, pour n'avoir plus ni le goût, ni l'odeur de ce qu'ils ont mangé.

» Il me semble que nous devons avoir en grande révérence la parole que notre Sauveur et Rédempteur Jésus-Christ dit à ses disciples : *Mangez ce qui sera mis devant vous.* C'est, comme je crois, une plus grande vertu de manger sans choix ce qu'on vous présente et en même ordre qu'on le vous présente, ou qu'il soit à votre goût, ou qu'il ne le soit pas, que de choisir toujours le pire ; car encore que cette dernière façon de vivre semble plus austère, l'autre néanmoins a plus de résignation ; car par icelle on ne renonce pas seulement à son goût, mais encore à son choix ; et si ce n'est pas une petite austérité de tourner son goût à toute main, et le tenir sujet aux rencontres. Joint que cette sorte de

mortification ne paraît point, n'incommode personne, et est uniquement propre pour la vie civile. Reculer une viande pour en prendre une autre ; pincer et râcler toutes choses ; ne trouver jamais rien de bien apprêté, ni de bien net ; faire des mystères à chaque morceau ; cela ressent un cœur mou et attentif aux plats et aux écuelles. J'estime plus que saint Bernard bût de l'huile pour de l'eau ou du vin que s'il eût bu de l'eau d'absinthe avec intention ; car c'était signe qu'il ne pensait pas à ce qu'il buvait : et en cette nonchalance de ce qu'on doit manger et qu'on boit, gît la perfection de la pratique de ce mot sacré : *Mangez ce qui sera mis devant vous.* »

III

Saint François de Sales connaissait si bien les convenances de la table et les tendances de son époque que par goût de propreté, il tolérait la cuiller d'argent dans les maisons de la Visitation.

L'argenterie avait échappé au sac des couvents et n'avait fait que changer de propriétaire. Elle devint de plus en plus commune pour tous les usages de la vie, malgré les déclamations de la réforme.

Des documents authentiques démontrent qu'en 1619 l'Espagne ne possédait que deux cents millions de *pesos* à raison de 5 francs 54 centimes le *peso*, la moitié en argent monnayé et le reste en vaisselle et en bijoux.

Le *Danemark*, dans la collection de l'*Univers pittoresque*, donne pour la gravure du numéro 20 les cercueils d'argent des rois Frédéric III et Christiarn IV à Roskilde ; Christiarn mourut en 1648 et Frédéric en 1670. Ce dernier a laissé une selle incrustée de perles fines, de diamants, de rubis et de saphirs, et Frédéric IV a eu écrans, fauteuils,

tables, armoires, pelles, pincettes et chenets d'argent massif, outre les buffets en or et en vermeil.

Regnard nous apprend qu'à la chapelle de Frédérisbourg, regardé comme le Versailles du Danemark, on voyait une chaire, un tabernacle et quantité de figures d'argent massif, outre un orgue d'ivoire dont la sculpture était estimée 80,000 écus.

Regnard trouva dans les maisons les plus communes de la Suède l'usage des présents de coupes d'argent; il ne vit sur les tables que d'énormes pots d'argent, faits à l'antique et pleins de vins des meilleurs crûs étrangers ou d'eau-de-vie.

Regnard constate encore qu'en Laponie on ne portait que des ceintures ornées de plaques d'argent et que la vaisselle d'argent n'était pas plus rare que la monnaie et les bijoux.

Un voyageur français raconte qu'en 1668 à Dantzick, la cour de la maison de ville était remplie, depuis le matin jusqu'au soir, de buveurs qui vidaient sans cesse de grandes tasses d'argent, pleines de bière, sans manger.

La France n'était pas en retard.

Sous François Ier tous les capitaines portèrent leur vaisselle d'argent dans les camps; quand il le fallut, ils la firent fondre pour subvenir aux frais de la guerre.

Chaque fois qu'Henri III allait en pèlerinage à Chartres, il offrait, un jour, une Notre-Dame d'argent de cent marcs, un autre, une lampe de quarante.

Richelieu emportait sa vaisselle précieuse en voyage. Le fameux Claude Ballin avait exécuté pour lui quatre grands bassins d'argent, de soixante marcs chacun, sur lesquels il avait représenté en relief les quatre âges de la vie. Dans son testament, Richelieu parle de son buffet d'argent vermeil, doré neuf, pesant 535 marcs 4 gros (268 livres), contenu en deux coffres faits exprès. Louis XIV voulut qu'au réfectoire de Saint-Cyr les gobelets, les cuillers et les fourchettes fussent en argent. Bossuet

qui se vantait d'être le plus simple des hommes, avait de la vaisselle d'argent; il est vrai que son neveu ne crut pas devoir s'en contenter. Une des premières préoccupations de Fénelon, en arrivant à Versailles, ce fut d'acquérir une bonne provision de vaisselle d'argent. Dans sa retraite de Commercy, le cardinal de Retz avait pour 100,000 livr. de vaisselle d'argent, quoiqu'il fût mis en demeure de payer quatre millions de dettes. A Port-Royal, Robert Arnauld d'Andilly s'agenouillait aux pieds d'un crucifix de bronze, mais il conserva, jusqu'à sa mort, sa vaisselle d'argent. Le maréchal de Turenne n'eut longtemps que des assiettes de fer-blanc en campagne; au siége d'Arras, en 1654, le marquis d'Humières fut le premier qui se fit servir en vaisselle d'argent, à la tranchée. Deux ans après, mademoiselle de Montpensier admirait les buffets de vermeil doré du maréchal de la Motte-Houdancourt. Une lettre de madame de Sévigné, de 1689, mentionne ce fait : « Madame de Chaulnes a envoyé à la Monnaie sa table avec deux guéridons et sa toilette de vermeil. » Enfin Gourville constate « que tous les cabaretiers des routes passagères avaient des cuillers et fourchettes d'argent, et quelques-uns un bassin avec une aiguière; que dans les plus petites villes, le grand nombre des bourgeois avaient des cuillers et des fourchettes. »

Trône, tables, candélabres, vases, meubles, ornements, Louis XIV avait voulu que tout ce qui était à son usage fût en argent massif, et que la façon fût encore plus admirable que la matière. Suivant Gourville, ce n'étaient pas seulement les flambeaux, les cuillers, les fourchettes et les couteaux qui se faisaient alors remarquer par le travail de leur argenterie, mais aussi les chenêts et les brasiers. Aussi Louis XIV se repentit d'avoir fait fondre toute l'argenterie de sa maison; il n'en retira que trois millions, au lieu de six qu'il espérait. Malgré la fonte générale de l'argenterie en 1689, Gourville pensait qu'en 1690 il y

avait encore pour cent millions d'argenterie en vaisselle ou bijouterie, ce qui équivalait au quart de l'argent monnayé.

Cette vaisselle est marquée au coin du grand, comme tout ce qui est de ce siècle. Aussi les amateurs recherchent-ils avec passion le peu qui reste de ces chefs-d'œuvre d'orfévrerie.

Il ne fallait pas moins pour recevoir décemment la cuisine moderne.

La table des étrangers ne nous offre qu'un faste sans goût. La profusion l'emporte sur la délicatesse, la boisson noie la nourriture, et l'ivresse est le but et la fin de tout banquet. Aucun mets, aucun ragoût ne mérite l'honneur de l'exportation ; nul détail de service n'engendre la manie de l'imitation.

La France possède les meilleurs vins ; elle ne leur demande que de la gaieté. Louis XIII ne but que de l'eau jusqu'à trente-neuf ans et Louis XIV jusqu'à vingt. L'étranger s'informe seulement de ce qu'un convive peut boire. Madame de la Sablière caractérisait la table de la France, en disant d'un malade : *mange-t-il?* pour *comment se porte-t-il?*

La France eut le mérite de se suffire à elle-même. Elle ménagea les assaisonnements et exploita habilement le règne végétal. Elle partit de la simplicité pour arriver à la perfection, et c'est avec les choses les plus communes qu'elle sut composer les plats les plus exquis, de même qu'avec les mots de tout le monde Bossuet et Mollière formèrent une langue aussi forte que neuve.

Ce sont les mains les plus augustes qui patronnèrent tous ces efforts.

Mademoiselle de Montpensier a écrit dans ses *Mémoires*, en 1638 : « Sitôt que l'on étoit revenu de la chasse, on alloit chez la reine, je prenois plaisir à la servir à son souper et ses filles portoient les plats. Le roi étoit quelquefois dans une si galante humeur

qu'aux collations qu'il nous donnoit à la campagne, il ne se mettoit point à table et nous servoit presque toutes, quoique sa civilité n'eût qu'un seul objet. Il mangeoit après nous, et sembloit n'affecter pas plus de complaisance pour madame de Hautefort que pour les autres, tant il avoit peur que quelqu'un s'aperçut de sa galanterie. » Il finit par prendre du goût pour la cuisine. Il y descendait souvent pour diriger les travaux et donner son avis. Il mettait même la main à l'œuvre. Il acquit assez de connaissances pour passer, sur son lit de mort, l'après-dîner à faire enfiler des morilles et des champignons. Il avait besoin de demander de grandes forces à la table, car ses médecins ne l'épargnaient pas. Bouvard, son premier médecin, lui infligea en une seule année 215 médecines, 212 lavements et 47 saignées. Obligé de passer par leurs mains, et de rester longtemps au lit, il avisa au moyen de satisfaire plus commodément aux nécessités de la nature. Il inventa les urinoirs à col et les biguiers ou vases à col avec lesquels il pouvait prendre de la nourriture, sans être forcé de se déranger.

Dans une thèse sur la boisson de chocolat, *Potus chocolatæ*, Hoffman rappela, en 1765, que le cardinal de Richelieu avait rétabli sa santé par l'usage du chocolat.

Mazarin a donné son nom à un pain, à des pâtés et à des ragoûts ; il se signala par un repas qui revint à 300,000 francs ; il est vrai qu'il y eut une loterie qui tint lieu de rallonge au festin.

Les dames ne craignaient pas de gâter la délicatesse de leurs mains au fourneau.

Madame de Sablé mérite surtout une mention honorable. Elle transporta l'esprit aristocratique et précieux, le bon ton et le bon goût jusque dans la cuisine. Ses dîners, sans aucune opulence, étaient célèbres et recherchés. Elle formait ses amis à goûter les bonnes choses et elle tenait école de friandise. Le duc de la

Rochefoucauld fut l'un de ses meilleurs élèves ; il lui demandait souvent un potage aux carottes, un ragoût de mouton. Les ragoûts les plus raffinés et les confitures étaient la spécialité de son talent. Tallemant des Réaux ajoute ce dernier trait au pastel du philosophe Victor Cousin : « C'est la plus friande qui soit au monde. Elle prétend qu'il n'y a personne qui ait le goût si fin qu'elle, et ne fait nul cas des gens qui ne goûtent point les bonnes choses. Elle invente toujours quelque nouvelle friandise. »

Les plus grands et les plus riches personnages s'asseyaient à la table de Scarron ; il lui était impossible de prodiguer des mets rares et recherchés ; madame Scarron remplaçait les plats par des historiettes et mettait tant d'esprit à suppléer à tout ce qui manquait, qu'elle n'en recevait ni plus ni moins de visites.

Grâce au concours et au commerce des grands, la cuisine nouvelle fit des progrès étonnants. Les noces de mademoiselle de Blois avec le prince de Conti se distinguèrent par trois services, de chacun 160 plats ; on y servit pour 16,000 livres d'ortolans. *L'Eschole parfaite des officiers de bouche,* dont la seconde édition est de 1666, donne les noms et les recettes de trente-quatre potages différents. Les livres et les envoyés diplomatiques propagèrent à l'étranger toutes ces inventions. Frédéric le Grand a noté que l'Europe adoptait et suivait la cuisine de Versailles avec le même zèle que ses modes. Aussi, dans son *Tableau de Paris,* Mercier n'a pas craint d'avancer que les cuisiniers et les marmitons dataient du siècle de Louis XIV. Brillat Savarin confesse aussi que ce roi fut cause que l'état de liquoriste devint un métier et même un art.

Louis XIV était un excellent appréciateur ; il avait le goût du bon comme celui du beau.

CHAPITRE IV

DE LA TABLE DE LOUIS XIV

I

Un mot d'abord sur la contenance de Louis XIV à table. Voici le témoignage du duc de Luynes : « Dans les soupers de Louis XIV avec les princesses et des dames à Marly, il arrivait quelquefois que le roi, qui était fort adroit, se divertissait à jeter des boules de pain aux dames et permettait qu'elles lui en jetassent toutes. M. de Lassay, qui était fort jeune et n'avait encore jamais vu ces soupers, m'a dit qu'il fut d'un étonnement extrême de voir jeter des boules de pain au roi, non-seulement des boules, mais on se jetait des pommes, des oranges. On prétend que mademoiselle de Vantais, fille d'honneur de madame la princesse de Conti, fille du roi, à qui le roi avait fait un peu de mal en lui jetant une boule, lui jeta une salade tout assaisonnée. »

Mais voici une autre anecdote qui fait plus d'honneur à Louis XIV. C'est madame Campan qui la raconte en ces termes : « Louis XIV ayant su que les officiers de sa chambre témoignaient, par des dédains offensants, combien ils étaient blessés de manger à la table du contrôleur de la bouche avec Molière, valet de chambre du roi, parce qu'il avait joué la comédie, cet homme célèbre s'abstenait de se présenter à cette table. Louis XIV voulant faire cesser des outrages qui ne devaient pas s'adresser à un des plus grands génies de son siècle, dit un matin à Molière, à l'heure de son petit lever : « On dit que vous faites maigre chère ici, Molière, et que les officiers de ma chambre ne vous trouvent pas fait pour

manger avec eux. Vous avez peut-être faim, moi-même je m'éveille avec un très-bon appétit; mettez-vous à cette table et qu'on me serve mon *en-cas de nuit.* » Alors le roi, coupant sa volaille et ayant ordonné à Molière de s'asseoir, lui sert une aile, en prend en même temps une pour lui, et ordonne que l'on introduise les entrées familières qui se composaient des personnes les plus marquantes et les plus favorisées de la cour. « Vous me voyez, leur dit le roi, occupé de faire manger Molière que mes valets de chambre ne trouvent pas assez bonne compagnie pour eux. » De ce moment, Molière n'eut plus besoin de se présenter à cette table de service, toute la cour s'empressa de lui faire des invitations. »

C'était surtout à l'armée que Louis XIV oubliait l'étiquette qu'il s'était imposée. « Il n'y mangeait soir et matin, dit Saint-Simon, qu'avec des gens d'une qualité à pouvoir avoir cet honneur. Quand on y pouvait prétendre, on le faisait demander au roi par le premier gentilhomme de la chambre en service. Il rendait la réponse, et dès le lendemain, si elle était favorable, on se présentait au roi lorsqu'il allait dîner, qui vous disait: « Monsieur mettez-vous à table.» Cela fait, c'était pour toujours, et on avait après, l'honneur d'y manger quand on voulait, avec discrétion. A ces repas tout le monde était couvert; c'eût été un manque de respect dont on vous aurait averti sur-le-champ de n'avoir pas le chapeau sur sa tête. Monseigneur même l'avait, le roi seul était découvert. On se découvrait quand le roi vous parlait, ou pour parler à lui, et on se contentait de mettre la main au chapeau pour ceux qui venaient faire leur cour, le repas commencé, et qui étaient de qualité à avoir pu se mettre à table. On se découvrait aussi pour parler à Monseigneur et à Monsieur, ou quand ils vous parlaient. Voilà ce que j'ai vu au siége de Namur, et ce que j'ai su de toute la cour. Les places qui approchaient du roi se laissaient aux titres, et après aux grades. Le roi seul avait un fauteuil. Monseigneur même, et tout ce

qui était à table, avaient des siéges à dos de maroquin noir, qui se pouvaient briser pour les voiturer, qu'on appelait des perroquets. Ailleurs qu'à l'armée, le roi n'a jamais mangé avec aucun homme, en quelque cas que c'ait été, non pas même avec aucun prince du sang, qui n'y ont mangé qu'à des festins de leurs noces, quand le roi les a voulu faire. »

La duchesse d'Orléans fait ainsi les honneurs de l'appétit : « Le roi, M. le dauphin, M. le duc de Berry et feu Monsieur, mon époux, étaient d'excellents mangeurs. J'ai vu le roi manger, et cela très-souvent, quatre assiettes de différentes soupes, un faisan tout entier, une perdrix, une grande assiette pleine de salade, du mouton coupé dans son jus avec de l'ail, deux bons morceaux de jambon, une assiette pleine de pâtisseries, et du fruit et des confitures. »

Le duc de Saint-Simon complète le portrait du roi : « Appétit, jamais n'en avait manqué de sa vie, sans avoir jamais eu ni faim, ni besoin de manger, quelque tard que les hasards l'eussent fait dîner quelquefois. Mais aux premières cuillerées de potage, l'appétit s'ouvrait toujours, et il mangeait si prodigieusement et si solidement soir et matin, et si également encore, qu'on ne s'accoutumait pas à le voir. Toute sa vie, avait très-peu mangé de pain, et depuis très-longtemps rien que la mie, parce qu'il n'avait plus de dents. Le potage en plus grande quantité, les hachis fort clairs et les œufs suppléaient. Comme il devint la dernière année de sa vie de plus en plus resserré, Fagon lui faisait manger, à l'entrée de son repas, beaucoup de fruits à la glace, c'est-à-dire des mûres, des melons et des figues (il en mangeait jusqu'à quinze, suivant les Mémoires de Villars), et celles-ci pourries à force d'être mûres, et, à son dessert, beaucoup d'autres fruits, qu'il finissait par une quantité de sucreries qui surprenait toujours. Toute l'année, il mangeait à souper une quantité prodigieuse de salade. Ses potages, dont il mangeait soir et matin de plusieurs,

et en quantité de chacun, sans préjudice du reste, étaient pleins de jus et d'une extrême force, et tout ce qu'on lui servait plein d'épices, au double au moins de ce qu'on y en met ordinairement, et très-fortes d'ailleurs. Il ne mangeait d'aucune sorte de venaison, ni d'oiseaux d'eau, mais d'ailleurs de tout, sans exception, gras et maigre, qu'il fit toujours. Il ne buvait depuis longues années, au lieu du meilleur vin de Champagne dont il avait uniquement usé toute sa vie que du vin de Bourgogne avec la moitié d'eau, si vieux qu'il en était usé. Jamais il n'en avait bu de pur en aucun temps, ni usé de nulle sorte de liqueurs, non pas même de thé, café, chocolat. A son lever seulement, au lieu d'un peu de pain, de vin et d'eau, il prenait depuis fort longtemps deux tasses de sauge et de véronique; souvent entre ses repas et toujours en se mettant au lit, des verres d'eau avec un peu d'eau de fleur d'orange qui tenaient chopine et toujours à la glace en tout temps, même les jours de médecine; il y buvait toujours aussi à ses repas, entre lesquels il ne mangea jamais quoi que ce fût que quelques pastilles de cannelle qu'il mettait dans sa poche à son fruit. A l'ouverture de son corps, les parties se trouvèrent si belles toutes et si saines, qu'il y a lieu de juger qu'il aurait passé le siècle. Son estomac surtout, et ses boyaux par leur volume du double d'un autre homme, d'où lui venait d'être si grand mangeur et si égal. »

Avec Saint-Simon, le duc d'Orléans, frère du roi, a son tour: « Il mangeait extrêmement à ses repas, sans parler du chocolat abondant du matin, et de tout ce qu'il avalait de fruits, de pâtisserie, de confitures et de toutes sortes de friandises toute la journée, dont les tables de ses cabinets et ses poches étaient toujours remplies. »

Saint-Simon achève le tableau de famille à propos d'une indigestion qui faillit emmener le dauphin: « Au souper du roi, il s'était crevé de poisson. Il était

grand mangeur, comme le roi et comme les reines, ses mère et grand'mère. »

Une lettre de Fénelon au duc de Bourgogne, du 15 octobre 1708, remplit une lacune peut-être volontaire de l'impitoyable écrivain. Voici la vérité sur le Télémaque manqué : « On dit que, pendant que vous êtes dévot jusqu'à la sévérité la plus scrupuleuse dans des minuties, vous ne laissez pas de boire quelquefois avec un excès qui se fait remarquer. »

II

La récente publication du *Journal de la santé du roi Louis XIV*, de l'année 1647 à 1711, écrit par Vallot, d'Aquin et Fagon, tous trois ses premiers médecins, savoir : Vallot de 1642 à 1671 ; d'Aquin, de 1671 à 1693, et Fagon, de 1693 à 1711, nous force de revenir au roi pour compléter Saint-Simon.

Ce journal contient de curieux préceptes de santé. En énumérant les indigestions de l'homme, il nous démontrera comment la gourmandise du roi fut un bienfait pour la France et pour l'Europe, et nous donnera la clef de toutes les causes qui ont créé, développé, modifié ou perfectionné la cuisine de la France, et l'ont maintenue sur le même pied de supériorité que sa littérature.

D'abord, un mot de la boisson du roi :

Louis XIV est né le 5 septembre 1638 : Vallot écrit en 1658. « Je lui ai fait boire un peu de vin fort trempé à tous ses repas, n'ayant jamais bu que de l'eau depuis sa naissance. Comme Sa Majesté n'était point accoutumée au vin, j'ai remarqué en cette occasion un plus

puissant effet de sa vertu cordiale, qu'en beaucoup d'autres personnes à qui on l'avait ordonné pour le même sujet; et, en effet, Sa Majesté en eut deux ou trois légères syncopes, qui se passèrent en suçant un peu de pain trempé dans du vin. »

D'Aquin approuva cette modération, et, en 1673, il louait l'exactitude du roi à ne boire que fort peu de vin, fort trempé. En 1680, il laisse toujours boire très-peu de vin aux repas, et durant le jour beaucoup d'eau non glacée avec du sirop. En 1682, il conseille de tremper davantage le vin, pourtant déjà bien dénaturé. En 1683, il permet de boire en se couchant, et de se réveiller la nuit pour boire du vin et de l'eau, comme dans la journée. Il proscrit toute autre boisson; il eut lieu de s'en applaudir, comme le prouve cet essai de 1692 : « Il est à remarquer que dans le temps que ses vapeurs l'incommodaient, on lui conseilla à la traverse, et assez mal à propos, l'usage du café, duquel je n'avais jamais été d'avis. Sa Majesté en prit par complaisance, et elle en eut les nuits très-mauvaises, beaucoup plus d'inquiétudes, et des vapeurs plus grossières et plus difficiles, qui lui firent connaître que ce remède mettait trop son sang et ses humeurs en mouvement, et la déterminèrent à le quitter, comme un remède qui ne lui convenait pas. »

En 1693, Fagon succède à d'Aquin; il maintient la boisson trempée d'eau; mais il change immédiatement la qualité et la nature du vin. Il exigea donc « que le roi voulût bien quitter l'usage du vin de Champagne, qui s'aigrit très-aisément, parce qu'il a plus de tartre et moins d'esprit que celui de Bourgogne, et que, par conséquent, il soutient et augmente l'aigreur de l'humeur mélancolique et ses effets. » Le roi ayant mis du quinquina dans du vin de Bourgogne, Fagon s'y opposa. Il engagea si vivement le roi à quitter le vin de Champagne et à boire du vin vieux de Bourgogne, que Sa Majesté se résolut de vaincre la peine qu'il lui faisait

au goût. Fagon triompha, car depuis le bourgogne resta l'unique boisson du roi. En 1704, il y eut une tentative d'infidélité. « On pressait le roi de prendre du chocolat, dit Fagon. Je proposai au roi d'en essayer à la place de la teinture de véronique et de sauge, mais il s'en trouva échauffé et altéré. » Bien entendu que l'eau exerçait le même empire sur le bourgogne; mais en 1708, on monta à l'eau sortie de la glace.

Il fallut changer le pain comme on avait fait le vin.

Ordonnance de Fagon, de 1693 : « Le roi mangeait le plus mauvais pain du monde, plein de levûre et de lait très-propres, l'un et l'autre, à aigrir toutes les humeurs. » Fagon fit donc à ces pains, patronnés par Marie de Médicis, la même guerre qu'au vin de Champagne. Il triompha la même année sur ces deux champs de bataille.

Mais si Louis XIV se montra le très-humble et très-obéissant serviteur et sujet de la médecine sur ces deux points, il passa toute sa vie en pleine révolte contre les prescriptions sur le reste.

Vallot signale une incommodité, en 1652 et 1658, pour avoir trop mangé de fruits. En 1653, il trouve une douleur et faiblesse d'estomac pour quelques excès de breuvages sucrés et artificiels, particulièrement de limonade, et pour avoir trop mangé des oranges de Portugal.

En 1680, d'Aquin s'aperçoit que le roi a, pour la première fois de sa vie, du rhume, et paie son tribut aux injures de l'air. En 1682, il assiste au premier accès de goutte, héritage du père et du grand-père. Dès lors, tout devint sérieux, même les flatuosités. On remonta à la cause de chaque accident. Le roi est-il incommodé? Son indigestion est mise, en 1680, sur le compte d'une grande quantité de légumes et particulièrement de petits pois et de gros morceaux d'artichauts ; en 1682, on s'en prend aux truffes ; en 1683, on recourt de nouveau aux petits pois, et on bougonne

le poisson. Le poisson et les légumes servent de texte à d'Aquin pour déblatérer contre le carême et les jours maigres. Mais le roi est pieux, mais il aime le maigre ; impossible de lui faire goûter, en 1680, un peu de bouillon gras, un jour défendu ; il préfère deux œufs frais et un peu de rôtie au vin. Reste à savoir si le gras n'aurait pas d'inconvénient. La bile paraît : grande enquête sur cette invasion ; en 1682, on l'attribue aux ragoûts, pleins de sel et d'épices ; en 1683, on décide qu'il serait convenable de les supprimer, mais on n'ose pas ; en 1687, on avertit tout bonnement d'en user de plus en plus modérément. Pour arrêter l'impétuosité des ragoûts, on prescrit, en 1680, de prendre une moindre quantité d'aliments au souper, et de se réduire à deux repas de viande les jours de chasse. Diminution de ragoûts, suppression de repas, c'était déjà beaucoup; mais ce n'était pas suffisant. En 1687, d'Aquin fait tout son possible pour ne tolérer que fort peu de ragoûts et seulement au dîner ; puis il ne parle plus après que d'une viande simple et naturelle; il passe cette fois la quantité, mais pour finir par une seule sorte de viande.

Indisposé, le roi écoutait le médecin et se mettait docilement à la diette. Une fois rétabi, il se régalait de légumes, de ragoûts et de viandes. Il ne s'en trouvait que mieux d'obéir à son appétit et de satisfaire ses inclinations. Il était encore bien solide, lorsqu'il tomba sous la puissance du redoutable Fagon.

Voici dans quel état ce troisième médecin trouva le sujet : « Ses sourcils et ses cheveux bruns ont presque tiré sur le noir. Sa peau blanche, au delà de celle des femmes les plus délicates, mêlée d'un incarnat merveilleux, qui n'a changé que par la petite vérole, s'est maintenue dans sa blancheur sans aucune teinte de jaune jusqu'à présent. Jamais personne n'a eu moins de pente à vomir. Son appétit, dans toutes les saisons et à toutes les heures du jour, est également grand,

et souvent il ne l'a pas moindre la nuit, quand ses affaires l'ont engagé à prendre ce temps pour manger, et, en général, il est plutôt excessif que médiocre. Son ventre est resserré, quelquefois constipé et jamais lâche que par le trop d'aliments, par leur mélange ou par leur qualité. » Il note en 1709 qu'il y a vingt ans que le roi n'a pris de lavement. En 1708, il constate cette situation : « Le roi, fatigué et abattu, fut contraint de manger gras le vendredi, et voulut bien qu'on ne lui servît à dîner que des croûtes, un potage aux pigeons et trois poulets rôtis. » Le lendemain encore, « un potage avec une volaille et trois poulets rôtis, dont il mangea, comme le vendredi, quatre ailes, les blancs et une cuisse. » Voici pour le surlendemain : « Il ne mangea point d'entrées et se contenta des quatre ailes, des blancs et de la cuisse de poulets. »

Cet immense et perpétuel appétit aurait dû rassurer Fagon; au contraire, il l'alarma. Aussi le procès-verbal des visites de ce docteur n'est-il qu'une lamentation désespérée; on croirait lire du Jérémie.

Le roi a-t-il mangé beaucoup d'esturgeon à Meudon, en 1696 ? Vite l'esturgeon est responsable des vapeurs.

En 1699, Marly est accusé d'avoir fourni beaucoup de ragoûts, forts de haut goût.

En 1705, Trianon est regardé comme le complice de Marly, parce qu'il prolonge trop longtemps les repas et détruit radicalement l'effet de toutes les ordonnances.

En 1703, la cour d'Angleterre est reçue ; on la traite convenablement ; incontinent, on imagine des étourdissements et une fermentation d'estomac, provoqués par la grande diversité des aliments d'un haut goût très-composé.

En dehors de ces cas exceptionnels, où la durée des repas et l'excitation des convives donnaient plus de

latitude à l'appétit, le roi mange toujours seul. Sera-t-il sage?

En 1700, Fagon dit anathême au maigre du carême et des jours défendus, comme à la cause de tous les désordres.

Dès 1694, il condamne le poisson en général et toutes les sauces dont on se sert pour le relever. Il renouvelle sa sentence en 1696, 1701 et 1702. Il anathématise spécialement, en 1702, les huîtres, les sardines et les salerins; en 1703, ce sont les sardines salées et l'esturgeon qu'il embrasse dans le même canon.

En 1696, il agit de même à l'égard des légumes. Mais il y a légume et légume. C'est donc aux petits pois verts qu'il en veut le plus. Il leur fait une guerre de sept ans, en 1694, 1701, 1702, 1703, 1706, 1710, 1711. En 1706 et en 1710, il les poursuit jusque dans les potages et les ragoûts au fond desquels les pauvres malheureux s'étaient réfugiés, dans l'espoir de n'être pas faits prisonniers.

Les fraises sont persécutées avec le même acharnement en 1706, en 1710 et en 1711.

Fagon proscrit en 1707 et en 1710 les salades en général, et en 1709, en particulier, les salades de concombres, de laitues, de petites herbes, ainsi que le poivre, le sel, le très-fort vinaigre dont elles sont les amies inséparables.

Point de trêve au dessert. Fagon surprend en faute le fromage inoffensif en 1709. En 1706, il est obligé de sévir contre le raisin muscat, et en 1708, contre force confitures et les biscuits bien secs. En 1706 et en 1708, il reconnait le danger des vents faits avec du blanc d'œuf et du sucre, cuits et séchés au four.

Il ne laisse d'intact que les prunes de Tours, très-douces, trempées et rafraîchies à l'eau, mais à la condition qu'on aura soin d'avaler un verre d'eau pour leur fournir un canal convenable.

Les ragoûts ont leur tour. Ils sont traités comme de

protestants. En 1702, Fagon touche seulement du petit doigt les plus simples ragoûts ; il obtient, en 1705, qu'on s'abstienne pour quelque temps des ragoûts ; en 1706, il stigmatise le ragoût de bœuf au concombre. Plus éclairé, il flétrit en 1707 le mélange des ragoûts, et en 1710 la quantité des ragoûts.

Fagon a fait main basse sur les grands repas et la variété des mets.

En 1702, il souhaitait qu'on se condamnât éternellement à l'usage des seules viandes naturelles. Il ne fut point obéi.

Aussi, comme en 1710 et 1711 il s'élance contre l'abondance du gibier! En 1710, il s'insurge contre les premiers perdreaux.

Il en veut même aux potages. En 1707, il dénonce le mélange des potages ; en 1708, il dénigre les croûtes, le pain mitonné en potage et les viandes fort solides. En 1709, il est encore impitoyable en face de ces mélanges de viandes et de potages.

Rien ne trouve grâce à ce tribunal. Heureusement Louis XIV avait assisté aux comédies de Molière. Il tira plus de lumières de la rectitude de son jugement que du zèle exagéré de ses médecins. Ses mauvaises dents nous expliquent mieux ses incommodités que sa voracité. S'il s'est souvent permis le superflu dans la nourriture, il eut du moins le mérite de ne demander à la boisson que le nécessaire, et de faire une prodigieuse consommation d'eau. Par là, il caractérise la table française, où l'aliment domine le vin et où l'on ne demande à la bouteille que de la gaieté, l'ivresse étant aussi méprisée qu'elle est chantée à l'étranger, comme on l'a vu.

III

Mais si Louis XIV mangeait seul, il mangeait toujours publiquement. Qu'il tînt grand couvert dans son antichambre, ou petit couvert dans sa chambre à coucher, en face de la fenêtre du milieu, chacun de ses repas était une cérémonie ; tous les plats étaient apportés solennellement et escortés de deux gardes du corps. Sa table carrée rappelait ce génie de l'ordre et de la magnificence qui distingua ses modes, ses fêtes, ses appartements, ses meubles, ses palais.

Cet exemple fut suivi. Tout fut disposé comme une armée rangée en bataille ; tout fut soigné comme un livre, depuis le potage jusqu'au dessert ; il fallait que chaque détail répondît à l'ensemble ; l'œil eut sa satisfaction aussi bien que le palais. Les ouvrages qui traitent de la cuisine donnent autant d'importance au placement des plats qu'à leur préparation. Il n'y eut que le dessert qui fut encore quelque temps négligé, parce qu'il n'y avait aucun inconvénient à entasser les fruits et à en former des pyramides qui s'élevaient jusqu'aux plafonds. Chaque mets, soit gras, soit maigre, exigea un plat particulier. On trouva ridicule de confondre les aliments sur le même bassin, comme on l'avait fait jusque-là, et comme le prouve la dimension de la vaisselle. Aussi, Boileau n'était que l'écho de son siècle, lorsqu'il dit dans sa satire III :

J'allais enfin sortir quand le rôt a paru.
Sur un lièvre flanqué de six poulets étiques,
S'élevaient trois lapins, animaux domestiques,
Qui, dès leur tendre enfance élevés dans Paris,
Sentaient encor le chou dont ils furent nourris.

Autour de cet amas de viandes entassées,
Régnait un long cordon d'alouettes pressées,
Et sur les bords du plat six pigeons étalés
Présentaient pour renfort leurs squelettes brûlés.

Autre point sur lequel la France a devancé toutes les autres nations et n'a jamais été surpassée.

Les grosses pièces de résistance sont à peu près les mêmes partout. La chasse, la pêche et la basse-cour les fournissent en abondance.

Il résulte d'un mot de La Bruyère que l'entremets était encore un signe de l'opulence. M. Guizot a noté que Scarron ne cite jamais l'entremets dans les divers menus de ses repas. Le temps vint bientôt où tous les ouvrages de cuisine donnèrent une grande importance à l'entremets et en firent le compagnon indispensable du rôt.

Cette innovation fut un bienfait du roi.

Si Louis XIV eut le malheur de ne pas deviner les intérêts de l'agriculture, il comprit du moins que sa table devait être aussi variée qu'abondante, aussi riche en légumes et en fruits qu'en viandes, et qu'il devait faire autant d'honneur aux ragoûts et aux sauces qu'aux pièces solides. Ce goût donna naissance aux jardins potagers. C'est ce qui a fait dire à Pluche : « Les grands succès de M. de la Quintinie sont moins dus à son propre génie qu'au désir passionné qu'il avait de plaire à un monarque plein de goût et au meilleur de tous les maîtres. Ce désir lui a fait trouver l'art du jardinage, que ni lui ni personne ne connaissait auparavant. Ainsi ce prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux mêmes dont la mémoire nous est chère par le soin qu'ils ont pris, en faisant quelque expédition dans les pays étrangers, de nous en rapporter de nouvelles espèces de fruits. Louis XIV, en formant par ses bienfaits M. Le Nôtre et M. de la Quintinie, a donné des maîtres de jardinage à toute la France, ou plutôt les

jardins et le potager de Versailles sont devenus l'école de l'Europe entière. »

Louis XIV aimait à se jouer des difficultés et à vaincre la nature. Afin que des essais analogues fussent plus facilement pratiqués sur des terrains fertiles, féconds et favorablement situés, il n'abandonna à la Quintinie qu'un sol de trente-six arpents, dont la mauvaise exposition, la stérilité et l'humidité étaient capables de décourager. Mais la Quintinie avait été avocat, il avait voyagé en Italie et en Angleterre ; il avait causé et correspondu avec tous les amateurs les plus éclairés du jardinage. Il accepta le défi. Il inclina les plates-bandes pour faciliter l'écoulement des pluies ; au moyen d'un aqueduc, il se rendit maître de l'eau, la retint ou la lâcha à volonté ; il établit une multitude de parterres séparés, afin de multiplier les espaliers. Alors il se mit à l'œuvre. Il eut soin de ne choisir en tout que les meilleures espèces. Il détruisit le préjugé universel qui réglait toutes les opérations de la culture sur le cours de la lune. Il entendit si bien et la greffe et la taille, qu'il perfectionna les fruits et fournit à la table du roi un dessert dont la bonté ne le cédait jamais à la beauté. Il donna un soin particulier aux figues, dont le roi était très-friand. Il fut aussi heureux pour les légumes, et notamment pour le melon ; aussi avons-nous vu Gourville préférer celui de Paris au meilleur d'Espagne. Louis XIV apprécia ce progrès du potager et du fruitier. Il ne se contenta pas d'accorder à la Quintinie une maison commode, de le nommer directeur général des jardins fruitiers et potagers de toutes les maisons royales, et même de l'anoblir ; il s'entretenait avec lui, selon Pluche, et partageait souvent ses travaux. Mais la Quintinie n'aimait à faire une découverte que pour avoir le plaisir de la communiquer. Il prêta son concours tous ceux qui l'invoquaient. Il se chargea donc de fonder le potager du prince de Condé à Chantilly, celui du duc de Montausier à Rambouillet, de Fouquet

à Vaux, de Colbert à Sceaux. Il finit par consigner toutes ses expériences dans des *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*. Cet ouvrage fut le plaidoyer de sa pratique et mit le sceau à sa réputation. Presque tous ceux qui ont traité du même sujet se sont plu à le combler d'éloges. On alla jusqu'à le surnommer le *père du jardin*. Après ses travaux gigantesques à Versailles, le jardinage ne fut plus regardé que comme une bagatelle dans une autre contrée.

C'est ainsi que l'entremets put prendre sa place à table, et descendit des escaliers de marbre de Versailles jusque dans la cabane du pauvre ; c'est ainsi encore que le fruit ne cessa de rester un besoin pour tous les repas et fut la joie et la décoration de tous les desserts.

Toutes les classes purent aussi profiter d'une initiative de cette époque. Seignelai, fils aîné de Colbert, engagea les habitants des côtes de Picardie, de Normandie et de Bretagne à s'adonner entièrement à la pêche du hareng, afin d'en fournir toutes les provinces de France, et même l'Espagne, l'Italie et le Levant à meilleur marché que la Hollande qui avait eu jusque-là le monopole et le bénéfice de ce commerce.

CHAPITRE V

INFLUENCE DE LOUIS XIV SUR LA TABLE

Le goût de Louis XIV pour la table et les fêtes trouva des imitateurs éclairés.

Le duc de Montausier posait pour principe « qu'à sa

tenue de convive on reconnaissait un gentilhomme. » Saint-Simon, son ami, lui a consacré cette mention : « La propreté était admirable à sa table; il est l'inventeur des grandes cuillers et des grandes fourchettes qu'il mit en usage et à la mode. »

Madame de Montespan inventa une sauce ; elle favorisait tout ce qui pouvait rehausser le service de la table. C'est ce que prouve ce témoignage de Gourville sur le séjour de LL. AA. le duc et la duchesse de Hanovre à Wiesbaden : « Le jour qu'Elles partirent pour s'en retourner à Hanovre. Elles avoient donné ordre qu'on portât chez moi une machine d'or qui avoit été faite à Francfort, propre à mettre sur la table pour rafraîchir du vin à la glace, qu'on pouvoit tirer pour le boire sans aide de personne. Cette machine étoit semblable à une de verre que madame la duchesse d'Hanovre m'avoit fait voir auparavant, et que j'avois trouvée d'une jolie invention. Madame de Montespan l'ayant vue, me témoigna qu'elle seroit bien aise de l'avoir; elle m'en donna 9,000 livres. »

La duchesse de Bourgogne inventa aussi une sauce; mais, ce qu'il y a de singulier, c'est qu'elle amalgamait le sucre avec le vinaigre pour composer sa recette, et tout ce talent était le très-humble serviteur d'un morceau de bœuf bouilli.

Fouquet invita une fois six mille personnes au château de Vaux; cette collation lui revint à 40,000 écus.

Nous verrons tout à l'heure ce que le prince de Condé dépensa à Chantilly pour recevoir le roi et la cour.

En 1697, le duc de Vendôme sacrifia, au château d'Anet, plus de 100,000 francs en l'honneur du dauphin, pour une fête qui dura huit jours.

C'est que châteaux, hôtels, restaurants, ermitages, cloîtres, tout se modelait sur Versailles.

Honneur et gloire, surtout et avant tout, à l'Apicius de Louis le Grand, à ce Béchamiel qui a fait et parfait

tant de sauces ! Les *Mémoires* de Saint-Simon attestent sa célébrité ; Grimod de la Reynière s'est cru obligé de renouveler ses couronnes d'immortelles à cause du procédé qu'il trouva pour apprêter à la crème le turbot et le saumon.

Saint-Simon peint sous ces traits un neveu de Mazarin, le duc de Nevers, gouverneur du Nivernais et propriétaire d'une partie de cette province : « C'était un Italien, très-italien, de beaucoup d'esprit, facile, extrêmement orné, qui faisait les plus jolis vers du monde qui ne lui coûtaient rien, et sur-le-champ, qui en a donné des pièces entières ; un homme de la meilleure compagnie du monde, qui ne se souciait de quoi que ce fût, paresseux, voluptueux, avare à l'excès, qui allait très-souvent acheter lui-même à la halle et ailleurs ce qu'il voulait manger et qui faisait d'ordinaire son garde-manger de sa chambre. Il voyait bonne compagnie, dont il était recherché. » Saint-Simon ajoute que le duc accommodait lui-même dans sa chambre les choses qu'il avait achetées. Chaulieu, qui avait vu l'homme à l'ouvrage, en parle ainsi au marquis de la Fare : « Soupers agréables : nous en avons fait les meilleurs et les plus délicieux qu'on puisse faire chez M. le duc de Nevers. La compagnie exquise et peu nombreuse qui rejoignoit seulement les grâces de Mortemart à l'imagination de Mancini, tout eût été parfait si le luxe et la magnificence de ces repas n'eût été indigne du goût des convives. Il m'a fallu tout leur enjouement pour m'empêcher de sentir le dégoût de l'abondance. »

Les princes étaient moins difficiles que Chaulieu. Regnard fut pris sur mer par des corsaires, emmené et vendu à Alger d'où on le transporta à Constantinople. Son habileté dans la cuisine lui gagna les bonnes grâces de son maître, qui finit par le rendre à la liberté, moyennant une forte rançon. Rentré à Paris Regnard ne négligea pas son talent de la captivité. I

mérita la renommée des soupes. Sa maison devint le rendez-vous des amateurs de la bonne chère et des plaisirs; les princes de Condé et de Conti furent plusieurs fois au nombre de ses convives.

Le prince de Condé voulut savoir si la cuisine serait un sujet de triomphe pour lui comme le champ de bataille. A propos d'une course militaire de ce prince, Gourville dit : « J'avois fait mettre dans des paniers du pain, du vin, des œufs durs, des noix et du fromage. Avec ces provisions, nous marchâmes bien avant dans la nuit et entrâmes dans un village où il y avoit un cabaret. L'on y demeura trois ou quatre heures, et, n'y ayant trouvé que des œufs, M. le Prince se piqua de bien faire une omelette. L'hôtesse lui ayant dit qu'il falloit la tourner pour la mieux faire cuire, et enseigné à peu près comme il falloit faire, l'ayant voulu exécuter, il la jeta bravement du premier coup dans le feu. Je priai l'hôtesse d'en faire une autre, et de ne pas la confier à cet habile cuisinier. »

Suivant Pluche, le comte de Moret, fils naturel de Henri IV, avait inventé, ou du moins perfectionné le genièvre. Un petit-fils de Henri IV, Dufresny, fit mieux. Valet de chambre et contrôleur des jardins de Louis XIV, il vendit ses charges afin de donner plus de temps aux plaisirs de la table. D'abord ami, puis ennemi de Regnard, il travailla pour le théâtre; le moindre succès lui suggérait l'occasion d'un festin. Sa pièce : *l'Esprit de contradiction* ayant été plus applaudie qu'il ne l'espérait, il régala ses amis en imaginant les deux plats les plus recherchés, dit le *Cours gastronomique;* ce fut un potage fait avec du lait d'œufs frais cuits à la coque, et un plat de noix ou glandes extraites d'une grande quantité d'épaules de veaux.

Chapelain avait pour maître Nicolas Bourdon, célèbre poëte latin de ce temps, mais plus connu encore par son goût pour le bon et la bonne chère ; une invitation à dîner, faite d'avance, lui causait une agitation si

forte qu'il en perdait le sommeil; aussi fallait-il avoir la précaution de ne l'envoyer prier que le jour où on voulait l'avoir pour convive.

Scarron dit dans une lettre : « J'ai encore le dedans du corps si bon que je bois toutes sortes de liqueurs et mange toutes sortes de viandes avec aussi peu de retenue que le feroit le plus grand glouton. » Son esprit suppléait à ce qui manquait à sa table ; il était un convive si agréable que de grands personnages apportaient leur souper chez lui, afin de lui en faire part ; le maréchal d'Hautefort et le maréchal d'Albert ne cessaient de lui envoyer des présents en nature. Ses ouvrages sont pleins de remercîments pour ces attentions si délicates.

Un cabaret à l'enseigne de *la Croix de Lorraine,* place du Cimetière Saint-Jean, était le cénacle des génies qui n'avaient pas encore, maison montée ni assez de célébrité pour briller dans les festins des grands. « Racine faisoit, dans sa jeunesse, dit Louis Racine, de fréquents repas chez un fameux traiteur où se rassembloient Boileau, Furetière et quelques autres. D'ingénieuses plaisanteries égayoient ces repas où les fautes étoient sévèrement punies. Le poëme de *la Pucelle* , de Chapelain, étoit sur la table et on régloit le nombre des vers que devoit lire un coupable sur la qualité de sa faute. Plusieurs traits des *Plaideurs* furent le fruit de ces repas. Chacun s'empressoit d'en fournir à l'auteur. Boileau fournit l'idée de la dispute entre Chicaneau et la comtesse. » La Fontaine et Molière firent souvent partie de ces réunions.

De bonne heure, Molière eut un logis à Auteuil. Un jour, Chapelle réunit Jonsac, Nantouillet, Lulli, Despréaux, et alla avec eux demander à souper à Molière. Malheureusement Molière était indisposé ; il fut obligé de se retirer et de se mettre au lit. Ne pouvant tenir tête à ses honorables voyageurs, il constitua roi du

festin Chapelle, qui avait pour principe et pour habitude de sortir le dernier de table.

Or, Chapelle aimait et cultivait la *dive bouteille ;* il versa le vin, si souvent et si à-propos, qu'il jeta tous les convives dans la plus complète ivresse. Vers trois heures du matin, une illumination soudaine frappa leur esprit ; l'idée leur vint d'aller se noyer. L'avis fut adopté, sans discussion, sans amendement, à l'unanimité. Aussitôt on se lève de table, et on s'achemine vers la rivière d'un pas assez ferme. Heureusement les propos avaient été entendus ; on en informa immédiatement Molière, qui fut stupéfait d'une pareille extravagance. Il s'empressa d'y remédier. Il était temps. Quand on arriva, les buveurs avaient déjà pris possession d'un bateau, gagné le large, et s'étaient mis à l'eau. Quand on essaya de les retirer, ils se défendirent ; la lutte devint vive ; afin d'opposer plus de force à l'attaque, ils furent obligés de quitter la rivière, et ils poursuivirent leurs sauveurs jusqu'à Auteuil pour en avoir raison. Ceux-ci se réfugièrent chez Molière ; les intrépides moribonds ne tardèrent pas de les joindre. Une explication eut lieu. Quand Molière eut écouté les deux partis, il dit franchement et éloquemment que rien n'était plus beau que leur résolution, mais qu'elle était digne d'être éclairée des rayons du soleil et d'être accomplie à jeun, et qu'il s'engageait à leur donner l'exemple, s'ils voulaient attendre les huit ou neuf heures du matin. Cet ajournement parut sage. On félicita Molière, et on demanda des forces au sommeil. Quand on se réveilla, on rit des aventures nocturnes, on remercia Molière, et l'on se garda bien de troubler l'eau.

Si la fortune arrivait tard, on se hâtait de réparer le passé. Témoin cette lettre de Saint-Evremond : « A quatre-vingt-huit ans, je mange des huîtres tous les matins ; je dîne bien, je ne mange pas mal. Étant jeune, je n'admirois que l'esprit, moins attaché aux intérêts du

corps que je ne devois l'être ; aujourd'hui je répare, autant qu'il m'est possible, le tort que j'ai eu. »

II

Louis XIV passait si souvent les revues qu'on le surnomma *le roi des revues*. Il ne fut pas avare de sa présence dans les camps et les batailles. Le militaire dut se ressentir de ce voisinage. Gourville dit à propos du siége d'Arras : « Étant fort connu de M. le marquis d'Humières, depuis maréchal de France, j'allai à son quartier. Je fus bien surpris le soir, quand on lui servit à souper, de voir que c'étoit avec la même propreté et la même délicatesse qu'il auroit pu être servi à Paris. Jusque-là personne n'avoit porté sa vaisselle d'argent à l'armée et ne s'étoit avisé de donner de l'entremets et du fruit régulier ; mais ce mauvais exemple en gâta bien d'autres, et cela s'est poussé si loin jusqu'à présent qu'il n'y a aucuns officiers-généraux, colonels, ni mestres-de-camp qui n'aient de la vaisselle d'argent, et qui ne se croient obligés de faire, autant qu'ils peuvent, comme les autres. Le lendemain, j'allai voir M. de Turenne, et j'eus l'honneur de dîner avec lui ; il n'avoit que de la vaisselle de fer-blanc, avec une grande table servie de grosses viandes en grande abondance. Il y avoit plus de vingt officiers à la grande table, et encore quelques autres petites ; il y avoit des jambons, des langues de bœuf, des cervelas et du vin en quantité. » Gourville ajoute qu'il prêta soixante mille francs au duc de la Rochefoucauld pour le mettre à même de n'aller à l'armée qu'avec un équipage convenable et un service de vaisselle d'argent.

Maintenant écoutons Saint-Simon : « Le luxe de la cour et de la ville était passé avec tant d'excès dans les

armées qu'on y portoit toutes les délicatesses inconnues autrefois dans les lieux du plus grand repos. Il ne se parloit plus que de haltes chaudes dans les marches et dans les détachements, et les repas qu'on portoit à la tranchée, pendant les siéges, étoient non-seulement abondants dans tous leurs services, mais les fruits et les glaces qu'on y servoit avoient l'air de fêtes, avec une profusion de toutes sortes de liqueurs. La dépense ruinoit les officiers qui, les uns pour les autres, s'efforçoient, à l'envi, de paroître magnifiques ; et les choses, nécessaires à porter et à faire, quadruploient leurs domestiques et les équipages de l'armée qui l'affamoient souvent. Il y avoit longtemps qu'on s'en plaignoit, ceux-mêmes qui faisoient ces dépenses, qui les ruinoient, sans qu'aucun osât les diminuer. A la fin, le roi fit un règlement qui défendit aux lieutenants généraux d'avoir plus de quarante chevaux d'équipage; aux maréchaux de camp plus de trente; aux brigadiers plus de vingt-cinq et aux colonels plus de vingt. Il eut le sort de tant d'autres faits sur le même sujet. »

C'est cependant dans l'un de ces camps que perça Albéroni, qui fut, quelques années, l'un des plus grands agitateurs du monde. « Il fit à M. de Vendôme qui aimoit les mets extraordinaires, dit Saint-Simon, des soupes au fromage et d'autres ragoûts étranges qu'il trouva excellents. Il voulut qu'Albéroni en mangeât avec lui, et, de cette sorte, il se mit si bien avec lui, qu'espérant plus de fortune dans une maison de *bohêmes* et de fantaisies qu'à la cour de son maître, où il se trouvoit de trop bas aloi, il fit en sorte de se faire débaucher d'avec lui et de faire accroire à M. de Vendôme que l'admiration et l'attachement qu'il avoit conçus pour lui, lui faisoient sacrifier tout ce qu'il pouvoit espérer de fortune à Parme. Ainsi il changea de maître, et, bientôt après, sans cesser son métier de bouffon et de faiseur de potages et de ragoûts bizarres, il mit le nez dans les lettres de M. de Vendôme, réussit à son

gré, devint son principal secrétaire et celui à qui il confioit tout ce qu'il avoit de plus particulier, de plus secret. »

Rien ne pouvait plus convenir au duc de Vendôme, grand mangeur, d'une paresse excessive et d'une gourmandise extraordinaire ; vorace, mais peu difficile. « Il aimoit fort le poisson et mieux le passé et souvent le puant que le bon, » remarque Saint-Simon. Il en mangea tant une fois qu'il en mourut d'indigestion.

Et ce luxe était le même à l'étranger. Quand Sobieski eut délivré Vienne, on se trouva le maître du camp des Turcs ; c'était un bazar des plus riches et des plus variés ; on y remarqua jusqu'à des viviers d'éperlans.

III

Maints couvents relevaient plus de Rabelais que de saint Benoît ; ils étaient entraînés par le courant de la coutume vers l'abbaye de Thélème.

Malgré toute leur austérité d'ostentation et leur opiniâtreté de parade, les apôtres du jansénisme firent de larges concessions à l'esprit du temps. Monseigneur Arnauld, évêque d'Angers, avait fait fermer les cabarets et imposé la tempérance la plus sévère à son clergé ; il était sobre et cependant il tenait une table excellente dont il se servait pour grossir son parti ; tous ses revenus y passaient ; débiteur du grand Arnauld, il passa vingt-neuf ans sans payer d'intérêt et sans penser au remboursement du capital. Il mourut endetté et insolvable.

Arnauld d'Andilly a publié un livre sur la *manière de bien cultiver les arbres fruitiers* ; il a perfectionné les espaliers et inventé les contre-espaliers ; dans son

domaine d'Andilly, il cultivait trois cents espèces de poiriers ; la variété ne suffisait point à sa délicatesse ; il se vantait de forcer la nature, et il arrivait à obtenir des fruits d'une telle grosseur qu'on les appelait des monstres. Retiré à Port-Royal, il s'appliqua encore à cultiver les fruits ; il était fier d'en envoyer tous les ans les plus beaux à la cour ; mais, par compensation, il se faisait un scrupule d'avoir des fleurs et les avait en horreur.

Si Martin de Barcos, neveu et successeur du fameux abbé de Saint-Cyran, n'avait pas été retenu par Arnauld et par Nicole, il aurait publié un écrit fort libre sur l'abstinence de la viande pendant le carême ; car, suivant Racine, il prétendait que l'Église ne pouvait pas faire de règles qui obligeassent sous peine de péché mortel.

L'abbé de Rancé renonça au monde pour pratiquer à la lettre la règle de saint Benoît, passablement méprisée. « Aussitôt que Rancé, arrivé à son abbaye de la Trappe, dit Chateaubriand, eût parlé de réforme aux sept religieux qu'il y trouva, on parla de le poignarder, de l'empoisonner ou de le jeter dans les étangs. Un gentilhomme du voisinage, M. de Saint-Louis, accourut à son secours. Rancé refusa sa généreuse assistance, menaça les religieux d'informer le roi de leur dérèglement. Les moines donnèrent à regret leur consentement à la réforme. Un contrat fut passé : quatre cents livres de pension furent accordées à chacun des sept demeurants, avec permission de rester dans l'enceinte de l'abbaye ou de se retirer ailleurs : contrat homologué au Parlement de Paris, le 6 février 1663. »

L'abbaye de Citeaux était occupée par des religieux qui ne valaient pas mieux.

Le général avait un confiturier en titre, ce qui prouve qu'il était un esprit fort avancé. Les religieux se permettaient à la collation l'usage du poisson, prohibé à tous les repas par saint Benoît. Rancé prit à cœur de

faire passer sa réforme à Citeaux. Le général Claude Vaussin se rendit à Rome pour soutenir la cause de son ordre; sommes immenses, ruses, mauvaise foi, intrigues, il ne négligea aucun moyen pour empêcher le Pape d'obtempérer aux désirs de Rancé. Celui-ci fit aussi deux fois le voyage de Rome pour lutter contre toutes les machinations de son antagoniste : il ne gagna rien. Les Cisterciens purent continuer de se délecter dans les douceurs de la commune observance. Rancé ne désespéra point. A la mort de Vaussin, le nouveau général, Jean Petit, manifesta l'intention d'adopter l'étroite observance. Quelques-uns de ses religieux, effrayés de ses projets, complotèrent contre sa vie, et son secrétaire l'empoisonna. Ce crime, reconnu à temps, manqua son effet ; le contre-poison sauva l'abbé ; le coupable expia sa faute sur l'échafaud. Jean Petit resta atterré. Il se persuada que toute tentative de réforme aigrirait encore ses religieux, et les pousserait à un nouvel attentat ; il ne trouva pas d'autre moyen de les apaiser que de renoncer à toute révision des statuts. Pour se faire mieux pardonner son zèle, il se montra plus large que son prédécesseur, et ferma les yeux sur le relâchement.

Sur ces entrefaites, tous les couvents s'animèrent et se partagèrent en deux partis à propos de quelques gouttes de vin et de quelques miettes de pain. La ration du pain et du vin devint un sujet de dissertations, et donna carrière à toutes les disputes et à toutes les opinions. Les religieux du Mont Cassin prétendaient conserver, dans leur monastère, la livre et *l'hémine* que saint Benoît avait laissées, en 543, à ses disciples pour mesurer leur pain et leur vin de chaque jour. Soit progrès de la science, soit intérêt de sensualité, on douta de l'authenticité de la relique. Lancelot publia, en 1667, une *Dissertation sur l'hémine de vin et la livre de pain accordées par saint Benoît à ses religieux :* il y soutenait que l'hémine de vin équivalait à un demi-setier romain, valant dix onces romaines ou 285 grammes de notre système. En 1688, soit qu'il eût

peur de la rancune des moines, soit qu'il eût obtenu de nouvelles lumières, il broncha et convint que la capacité de l'hémine pouvait être plus considérable; il opina en faveur de la bonne mesure. Rancé lui-même s'intéressa vivement à ces débats, tout en se prononçant pour la juste mesure. On invoqua l'érudition de Mabillon. Pour apaiser la querelle et fixer les consciences, on emprunta au palais Farnèse un ancien conge qui suffit pour jauger l'hémine en litige.

Il fallait que le goût de la table fût devenu bien commun pour préoccuper jusqu'à l'abbé de la Salle, fondateur des Écoles chrétiennes. Lorsqu'il rédigea pour les classes pauvres les *Règles de la bienséance et de la vie chrétienne*, il consacra trois chapitres à traiter *De ce que l'on doit observer avant, pendant, après le repas.*

IV

Maintenant il nous est plus facile de comprendre comment la mort d'un cuisinier put devenir un événement, et inspirer une page classée parmi les chefs-d'œuvre de notre langue. Madame de Sévigné mande à madame de Grignan : « Vendredi au soir. 24 avril 1671. J'avais dessein de vous conter que le roi arriva, hier au soir, à Chantilly : il courut un cerf au clair de la lune; les lanternes firent des merveilles, le feu d'artifice fut un peu effacé par la clarté de notre amie ; mais enfin, le soir, le souper, le jeu, tout alla à merveille. Le temps qu'il a fait aujourd'hui nous faisait espérer une suite digne d'un si agréable commencement. Mais voici ce que j'apprends en entrant ici, dont je ne puis me remettre, et qui fait que je ne sais plus ce que je vous mande : c'est qu'enfin Vatel, le grand Vatel, maître d'hôtel de M. Fouquet, qui l'était présentement de

M. le Prince, cet homme d'une capacité distinguée de toutes les autres, dont la bonne tête était capable de contenir tout le soin d'un État; cet homme donc que je connaissais, voyant que ce matin, à 8 heures, la marée n'était pas arrivée, n'a pu soutenir l'affront dont il a cru qu'il allait être accablé, et en un mot, il s'est poignardé. Vous pouvez penser l'horrible désordre qu'un si terrible accident a causé dans cette fête. Songez que la marée est peut-être arrivée comme il expirait. C'est une chose fâcheuse à une fête de cinquante mille écus. »

Gourville dit dans ses *Mémoires* que cette fête coûta plus de 180,000 liv.

Mieux informée, madame de Sévigné écrit: « 26 avril 1671. Ce n'est pas une lettre, c'est une relation que Moreuil vient de me faire de ce qui s'est passé à Chantilly, touchant Vatel. Voici l'affaire en détail: le roi arriva le jeudi au soir; la promenade, la collation dans un lieu tapissé de jonquilles, tout cela fut à souhait. On soupa, il y eut quelques tables où le rôti manqua, à cause de plusieurs dîners à quoi l'on ne s'était point attendu; cela saisit Vatel, il dit plusieurs fois: « Je suis perdu d'honneur; voici un affront que je ne supporterai pas. » Il dit à Gourville: « La tête me tourne, il y a douze nuits que je n'ai dormi; aidez-moi à donner des ordres. » Gourville le soulagea en ce qu'il put. Le rôti qui avait manqué, non pas à la table du roi, mais aux vingt-cinquièmes, lui revenait toujours à l'esprit. Gourville le dit à M. le Prince. M. le Prince alla jusque dans la chambre de Vatel, et lui dit: « Vatel, tout va bien; rien n'était si beau que le souper du roi. » Il répondit: Monseigneur, votre bonté m'achève; je sais que le rôti a manqué à deux tables. » — « Point du tout, dit M. le Prince; ne vous fâchez point, tout va bien. » Minuit vint, le feu d'artifice ne réussit pas, il fut couvert d'un nuage, il coûtait seize mille francs. A quatre heures du matin, Vatel s'en va partout, il trouve tout endormi, il rencontre un petit pourvoyeur qui lui apportait seule-

ment deux charges de marée ; il lui demande : « Est-ce tout? — Oui, monsieur. » Il ne savait pas que Vatel avait envoyé à tous les ports de mer. Vatel attend quelque temps ; les autres pourvoyeurs ne viennent point ; sa tête s'échauffait, il crut qu'il n'aurait point d'autre marée ; il trouva Gourville, il lui dit : « Monsieur, je ne survivrai point à cet affront-ci. » Gourville se moqua de lui. Vatel monte à sa chambre, met son épée contre la porte, et se la passe au travers du cœur ; mais ce ne fut qu'au troisième coup, car il s'en donna deux qui n'étaient point mortels ; il tombe mort. La marée cependant arrive de tous côtés : on cherche Vatel pour la distribuer, on va à sa chambre, on heurte, on enfonce la porte, on le trouve noyé dans son sang ; on court à M. le Prince qui fut au désespoir. M. le duc pleura ; c'était sur Vatel que tournait tout son voyage en Bourgogne. M. le Prince le dit au roi fort tristement : on dit que c'était à force d'avoir de l'honneur à sa manière ; on le loua fort, on loua et l'on blâma son courage ; Gourville tâcha de réparer la perte de Vatel ; elle fut réparée : on dîna très-bien, on fit collation, on soupa, on se promena, on joua, on fut à la chasse, tout était parfumé de jonquilles, tout était enchanté. »

V

Après cette oraison funèbre et cette exaltation du cuisinier qui a manqué aux mânes du grand Apicius, il ne nous reste plus qu'à savoir si l'esprit qui passe pour le plus délicat, le plus fin, le plus avancé de cette époque, eut quelque condescendance pour une faiblesse si commune.

Or, dans *Télémaque,* dans ses projets de réforme, dans ses lettres, Fénelon se montre l'ennemi acharné des ra-

goûts. De la persécution clandestine il fut forcé de passer à la déclaration de guerre. Va-t-il transiger pour avoir la paix?

Ouvrons ses mandements.

En 1704, il dit : « Nous savions que les peuples de ce pays, malgré les ravages et les misères incroyables des temps passés, avaient toujours eu le zèle de s'abstenir de manger de la viande pendant tous les carêmes. » Il autorise l'usage de la viande le dimanche, le mardi et le jeudi; il accorde de plus le lundi et le mercredi aux militaires. Est-il satisfait? En 1705, il écrit : « En nos jours le carême s'approche-t-il, les pauvres sont ceux qui s'en plaignent le moins, et leur misère sert de prétexte à la délicatesse des riches. Les dispenses ne sont presque pas pour les pauvres : toute leur vie est un carême perpétuel. Qui est-ce donc qui élève sa voix contre la pénitence? Les riches, qui en ont le plus pressant besoin pour corriger la mollesse de leur vie. Ils ne savent que trop éluder la loi, lors même qu'ils ne peuvent en secouer le joug. La pénitence chez eux se tourne en raffinements de plaisir. On dépense en carême plus que dans les temps de joie et de licence. La volupté même, dit saint Augustin, ne voudrait pas perdre la variété des mets que le carême a fait inventer. *Ut ipsa faucium concupiscentia nolit quadragesimam prœterire.* » En 1706, nouvelles plaintes : « Les riches sont ceux qui crient le plus haut contre le carême; ils murmurent, comme le peuple juif dans le désert, contre une nourriture trop légère. » En 1708, rien n'est changé : « Aujourd'hui, on élude la règle, pour la quantité, en mangeant dans un seul repas presque autant qu'on mange d'ordinaire en deux, et pour la qualité, on tourne en délicatesse de ragoûts l'abstinence même. » Cependant, Fénelon a maintenu sa dispense des trois jours; il a fini par céder un quatrième jour. Ce n'est qu'en 1713 qu'il s'enhardit à supprimer cette tardive concession.

Dans sa jeunesse, pauvre, obscur, Fénelon s'est scan-

dalisé du luxe des évêques. Archevêque et duc de Cambrai, il touche un revenu de 150,000 livres. Va-t-il pratiquer tous les préceptes de simplicité et de réforme dont le vulgaire le regarde comme l'idéal? Louis XIV a-t-il eu tort de le qualifier d'esprit chimérique et Bossuet d'hypocrite? Doit-il nous faire oublier que son berceau touche au pays des Gascons?

Dans ses sermons, Bossuet manquait rarement de demander à Dieu la simplicité. L'abbé e Dieu, son secrétaire, lui rend ce témoignage: «Sa table était bonne, mais sans délicatesse et sans profusion; ses meubles très-simples, sa maison réglée et composée des domestiques seulement nécessaires, sans faste et sans ostentation, sans vains amusements, » Tel était l'homme que Saint-Simon proclamait le dictateur de l'épiscopat et de l'Église.

Bossuet mort, l'abbé Le Dieu est blessé de n'avoir pas été admis au partage de sa succession ; il a occasion de visiter l'archevêque de Cambrai. Il attend dans la salle du billard; Fénelon arrive; il lui paraît au premier abord froid et mortifié, mais doux et civil. On passe à la salle à manger : « On lava les mains sans façon et comme entre amis, raconte le nouvel hôte; le prélat bénit la table et prit la première place comme de raison. Nous étions quatorze à table, et le soir seize; je ne vis dans la salle à manger que des tables plus grandes que celle-ci, les unes de dix-huit, d'autres de vingt ou vingt-quatre couverts, ce qui me fit croire que c'était là la table ordinaire. La table fut servie magnifiquement et délicatement : plusieurs potages, de bon bœuf et de bon mouton, des entrées et ragoûts de toute sorte, un grand rôti, des perdreaux et autre gibier en quantité et de toute façon, un magnifique fruit, des pêches et des raisins exquis, quoiqu'en Flandre; des poires des meilleures espèces, et toutes sortes de compotes; de bon vin rouge, point de bière, le linge propre, le pain très-bon, une grande quantité de vaisselle d'argent, bien pesante

et à la mode. Les domestiques, portant la livrée, étaient en très-grand nombre, servant bien et proprement, avec diligence et sans bruit; je n'ai pas vu de pages : c'était un laquais qui servait le prélat, ou quelquefois l'officier lui-même. Le maître d'hôtel me parut homme de bonne mine, entendu et autorisé dans la maison. Monseigneur l'archevêque prit la peine de me servir de sa main de tout ce qu'il y avait de plus délicat sur la table. Je le remerciais chaque fois en grand respect, le chapeau à la main, et chaque fois aussi il ne manqua jamais de m'ôter son chapeau, et il me fit l'honneur de boire à ma santé, tout cela fort sérieusement, mais d'une manière aisée et très-polie. L'entretien fut aussi très-aisé, doux et même gai : le prélat parlait à son tour et laissait à chacun une honnête liberté. Cette table de seize couverts, et celles de dix-huit, vingt et vingt-quatre m'ont paru très-dignes de remarque. Le prélat mangea très-peu, et seulement des nourritures douces et de peu de suc; le soir, par exemple, quelques cuillerées d'œufs au lait; il ne but aussi que deux ou trois coups d'un petit vin blanc faible en couleur et par conséquent sans force; on ne peut voir une plus grande sobriété et retenue. Après dîner, toute la compagnie alla à la grande chambre à coucher. On apporta du café, il y en eut pour tout le monde; M. de Cambrai eut l'attention de m'en faire donner avec une serviette blanche. Tout est grand chez lui pour le dehors, mais tout paraît modeste pour sa personne. Tout est grand, aisé et commode en cette maison. » On parla piété, il fut question de tout, mais pas un mot de M. de Meaux. On fit quelques questions sur sa dernière maladie; Fénelon se contenta d'écouter.

Voilà une simplicité dont bien des personnes s'accommoderaient; voilà un ordinaire qui serait une noce pour maints gourmets. Rousseau ne manquait pas de goût quand il enviait le sort des laquais de Fénelon ; sa desserte eût été cailles rôties pour un ancien hôte des repas

à six sous. Il n'est pas surprenant que tant de personnes s'offrent à aider Fénelon à supporter sa croix; son calvaire fut un radieux Thabor; le secrétaire de Bossuet y serait volontiers resté. Ajoutez à cette félicité la mort prématurée du duc de Bourgogne, arrivée juste au moment où il allait prouver qu'il ne valait pas mieux que son père, qui était pourtant bien médiocre.

CHAPITRE VI

ÉTUDES DU XVIIIe SIÈCLE SUR LE NÉCESSAIRE ET LE SUPERFLU

I

Tout le XVIIIe siècle s'est réclamé de Fénelon; son idéal restera une gasconnade, car tous ses projets de réforme n'engendreront que de nouveaux abus. Les philosophes prêchent éloquemment la simplicité, mais en sortant, souvent ivres, toujours fort échauffés de la table des Apicius; les Amphitryons n'eurent point de serviteurs plus humbles et plus obéissants. La marquise de Pompadour reçoit Buffon, accueille Duclos, encourage Rousseau, pensionne Voltaire; elle exige la suppression des Jésuites; mais elle établit le Parc-aux-Cerfs pour le bon plaisir du roi. Louis XVI promet de réaliser les utopies de Turgot et de Malesherbes, et il augmente les domaines de la couronne de 80 millions de propriétés inutiles. Princes et bourgeois souscrivent à tous les livres nouveaux, et ils se ruinent en folles dépenses. Le duc de Choiseul dissipe en frais de représentation les 14 millions de dot de sa femme; un prince de Rohan fait une banqueroute de 33 millions, et Bouret ne laisse

rien des 50 millions qu'il avait amassés. C'est le sort de presque toutes les grandes familles.

Le matérialisme va régner, et même s'imposer; un arrêt du Parlement de Paris, de 1744, supprima le maigre qu'on observait toute l'année, depuis le XIVe siècle, dans le collége de Montaigu, à Paris, et le *Mercure de France* fut amené à donner le prix des volailles et des comestibles.

La cour de Louis XIV ne voyait pas sans pitié et sans dégoût le duc de Vendôme se faire un trône de sa chaise percée. Voici que Voltaire mande, le 8 décembre 1738, à l'abbé Moussinot, son homme d'affaires : « Mon c.., jaloux de la bonté de mes meubles, demande aussi une jolie chaise percée avec de grands seaux de rechange. Vous me direz que mon c.. est bien insolent de s'adresser à vous; mais songez que ce c.. appartient à votre ami. » Le meuble se perfectionna, et bientôt il obtint cette espèce de brevet : « Migeon, ébéniste du faubourg Saint-Antoine, lit-on dans les *Mémoires* du marquis d'Argenson, le 12 mai 1749, vient d'avoir mille écus de pension pour avoir fait une belle chaise percée pour la marquise de Pompadour. »

Dès lors le luxe ne devait plus rien se refuser.

Saint-Simon nous apprend que le Régent avait commandé pour sa cuisine privée une batterie tout en argent. Louis XV eut aussi sa cuisine privée; il adopta le même métal pour tous ses ustensiles. Au château de Montbard, Buffon, qui tenait habituellement une table de vingt-cinq couverts, toujours servie en vaisselle plate, voulut que, dans sa cuisine, toute la batterie fût en argent massif. Au château de Saverne, où l'on comptait jusqu'à sept cents lits, les cardinaux-évêques de Strasbourg eurent soin que, dans la cuisine, qui était en rapport avec le luxe et l'immensité du palais, on ne vît pas un instrument qui ne fût en argent : c'était un vrai Pérou pour les personnes qui avaient la curiosité d'y descendre.

Il n'était donc pas étonnant que le contrôleur Silhouette eût une vaisselle en or, et que le grand Frédéric pût en étaler une de la valeur de 6 à 7 millions.

L'or et l'argent se marièrent aussi sur les buffets avec la porcelaine. La marquise de Pompadour estimait sa vaisselle d'argent, 537,000 livres; sa vaisselle d'or et ses bijoux, 150,000; sa porcelaine, 150,000; outre ses quatre-vingt-dix-huit boîtes d'or, évaluées à 294,000, et ses médailles d'or et d'argent, du prix de 400,000 livres. La comtesse Dubarry possédait, en or, 89 marcs; en argent, 1,449, et en vermeil, 84. En 1752, un apothicaire du roi de Portugal commanda, à Paris, un coquemar et une cuvette d'argent, pesant 250 marcs, dont la façon s'éleva à 20,000 livres.

Généralement l'argent dominait. Le cardinal Dubois laissa une vaisselle d'argent de 1,800 marcs, estimée 126,000 francs. Voltaire pensait que, vers 1720, la valeur de l'argenterie de vaiselles et de la bijouterie égalait celle des espèces circulantes. Dans les cafés de cette époque, le café était servi dans des soucoupes d'argent. En 1787, Arthur Young était surpris de trouver de la vaisselle d'argent, non-seulement, chez les négociants, mais même dans les hôtels de Bordeaux. En 1789, on porta à la Monnaie pour 14,256,000 francs de vaisselle plate; néanmoins, dans son *Supplément au Contrat social*, qui fut approuvé par un décret de l'Assemblée nationale, le 13 novembre 1790, Gudin trouvait le même résultat que Voltaire.

Ces calculs ne paraissent pas dénués de fondement. En 1759, le roi engagea les citoyens à envoyer à la Monnaie leur vaisselle plate. Le *Mercure de France*, de janvier, février, mars et avril 1760, donne la liste, de cent soixante-douze pages, des noms et qualités de toutes les personnes qui s'empressèrent de subvenir aux besoins de l'État. Ces dons dépassèrent 360,000 marcs et représentèrent une somme d'environ 20 millions. Pour remplacer cette argenterie, il fallut recourir à la faïence

et à la porcelaine. Dès lors la porcelaine attira l'attention des artistes et commença à prendre ce développement qui n'a fait que croître; mais, la crise passée, l'argenterie reprit ses droits.

Cet état du *Mercure de France* mérite l'attention du lecteur. On y voit figurer tous les princes, ministres, fermiers généraux, grands officiers de la couronne, les fonctionnaires de tous les rangs; là paraissent cardinaux, archevêques, évêques, chanoines, tous les abbés, les séminaires, les couvents de tous les ordres, depuis les jésuites jusqu'aux capucins; les religieuses suivent les religieux; toutes les classes de la société se mettent à la file des grands; après les acteurs et les danseuses, on rencontre des traiteurs, des marchands de vins, des tapissiers, des épiciers, des rôtisseurs, des horlogers, des boulangers, des serruriers, des marchandes de dentelles, des marchandes à la toilette. — Le roi de Pologne a déposé 1,875 marcs; le duc d'Orléans, 2,691; Choiseul, 1,556. Voici une marchande à la toilette qui apporte 5 onces 3 gros. Rien n'y manque, pas même un concierge; celui du Palais-Royal a versé 113 marcs.

Le luxe de la vaisselle est la marque la plus infaillible des progrès de la cuisine.

« Dans le dernier siècle on servait, a dit Mercier, des masses considérables de viande, et on les servait en pyramide. Les petits plats qui coûtent dix fois plus qu'un gros, n'étaient pas encore connus. On ne sait manger délicatement que depuis un demi-siècle. La délicieuse cuisine du règne de Louis XV fut inconnue même à Louis XIV: il n'a jamais tâté de la garbure. On ne mange pas le quart de ce qui est servi, et ce n'est pas sans raison que les domestiques sont gros et gras; ils font bien meilleure chère que l'ordre de la bourgeoisie, ils le savent, ils en sont fiers. » La cuisine de Louis XIV fut donc abandonnée; on créa une cuisine nouvelle. « Qui pourrait nombrer, s'écriait Mercier, tous les mets de la nouvelle cuisine? C'est un idiome absolument neuf. J'ai

goûté des mets accommodés de tant de manières et préparés avec tant d'art que je ne pouvais plus imaginer ce que ce pouvait être. »

C'est à cette cuisine nouvelle que d'Argenson attribue les indispositions fréquentes de Louis XV. Voltaire n'était pas favorable à cette nouvelle cuisine. Voici son jugement motivé dans une lettre adressée, le 6 septembre 1765, au comte d'Autrey : « Si j'avois pu vous posséder, j'aurois tâché de vous faire une bonne chère plus simple que délicate. Il y a des nourritures fort anciennes et fort bonnes, dont tous les sages de l'antiquité se sont toujours bien trouvés. J'avoue que mon estomac ne s'accommode point de la nouvelle cuisine. Je ne puis souffrir un riz de veau qui nage dans une sauce salée, laquelle s'élève quinze lignes au-dessus de ce petit riz de veau. Je ne puis manger d'un hachis composé de dinde, de lièvre et de lapin, qu'on veut me faire prendre pour une seule viande. Je n'aime ni le pigeon à la crapaudine, ni le pain qui n'a pas de croûte. Je bois du vin modérément, et je trouve fort étranges les gens qui mangent sans boire, et qui ne savent pas même ce qu'ils mangent. Je ne désapprouve point qu'on dise le *Benedicite*, mais je souhaite qu'on s'en tienne là. Quant aux cuisiniers, je ne saurois supporter l'essence de jambon, ni l'excès des morilles, des champignons, et de poivre et de muscade, avec lesquels ils déguisent des mets très-sains en eux-mêmes, et que je ne voudrois pas seulement qu'on lardât. Il y a des gens qui vous mettent sur la table un grand surtout où il est défendu de toucher ; cela m'a paru très-incivil. Je veux que le pain soit cuit au four, et jamais dans un privé. Un souper sans apprêts, tel que je le propose, fait espérer un sommeil fort doux et fort plein, qui ne sera troublé par aucun songe désagréable. »

Le 20 octobre 1777, Collé disait pareillement : « Nous n'avons pas donné dans la nouvelle cuisine. Les écrivains du siècle de Louis XIV avoient des ragoûts solides,

et dont les vieux gourmands ne se lassent point. »

Toutefois, les grosses pièces de résistance ne furent pas négligées. Mercier dit qu'on recherchait la tortue de la Jamaïque, et qu'on en faisait un plat qui coûtait un millier d'écus. Mercier parle aussi du sanglier à la crapaudine qu'on abreuvait de soixante bouteilles de vin de Champagne. « Un sanglier à la crapaudine? s'écrie-t-on. Oui, je l'ai vu, de mes yeux, sur le gril, répond Mercier; celui de saint Laurent n'était pas d'une plus belle taille. On l'environne d'un brasier ardent; on le larde de foie gras; on le flambe avec des graisses fines; on l'inonde avec des vins les plus savoureux; il est servi tout entier avec sa hure. On attaque tantôt la hure, tantôt les côtes, et l'on disserte savamment sur la partie la plus fine et la plus délicate. »

La cuisine nouvelle trouva un champion. Dans une thèse sur la *Cuisine changée*, *Culina mutata*, de 1758, M. G. Osterman appliqua à la cuisine tous les genres de comparaison qu'on avait usés autrefois dans le parallèle de la littérature ancienne et de la littérature moderne. Il prouva que tous les légumes, si recherchés des Grecs et des Romains, ne valaient pas nos potages; il cita des fruits, capables de faire oublier toutes les serres-chaudes des anciens; il prétendit même que plusieurs de nos poissons auraient dominé dans leurs parcs et leurs viviers; il triompha sur la substitution du sucre au miel, sur la variété des huiles, sur les espèces de vins et de liqueurs. Enfin, il s'extasia sur la découverte du thé et du café.

Tout était devenu un sujet d'étude, comme si l'homme n'avait été créé que pour boire et manger. Les livres se multiplièrent; les Mémoires trouvèrent place; Linné recueillit, en volumes, cent cinquante thèses qui avaient frappé son attention, et les arracha ainsi à l'oubli dans lequel elles auraient pu rester. On se rendait compte de la préférence des aliments aussi bien que de leur influence.

Partout il se forma des sociétés pour examiner et vulgariser les découvertes les plus utiles. La *Société d'Agriculture de Paris*, fondée en 1761, compta au nombre de ses membres, Malesherbes, le duc de la Rochefoucauld, le duc de Liancourt, Lavoisier, Parmentier, Daubenton. L'*Ecole vétérinaire* d'Alfort s'ouvrit en 1763. En 1784, l'Écosse subit l'heureuse influence d'une *Société d'Agriculture.*

Dans tous les genres on fit des essais d'importation et d'exportation. A peine débarqué dans une île, La Galissonnière se hâtait de semer des graines utiles, de planter de nouveaux arbres-fruitiers et de laisser ainsi des traces de son passage. A son départ, il apportait en France des semences ou des tiges de tout ce qu'il jugeait à propos de naturaliser. Pierre Poivre signala son intendance à l'Ile de France en y introduisant 450 plants de muscadiers, 70 pieds de girofliers, 17,000 muscades germées ou propres à germer et une caisse de baies de girofle.

Afin d'encourager les voyages de longs cours, Duhamel du Monceau composa un *Traité de la conservation de la santé des équipages de vaisseaux*.

Comme on se nourrit mieux dans les villes que dans les campagnes, Arthur Young constata qu'à Paris les familles se composent de huit membres ; à Rouen, de six ; à Lyon, de cinq ; et que les maisons comptent, à Paris et à Lyon, vingt-quatre personnes.

Arthur Young voulut savoir pourquoi, en France, la consommation du pain est plus forte que chez aucun peuple, et notamment en Angleterre. Il en donna cette raison : « Le bon marché du pain, relativement à la viande, occasionne cette grande consommation du pain en France, où le pauvre mange rarement de viande. En Angleterre, sa consommation est assez considérable, à cause du peu de différence qu'il y a avec le prix du pain : de là ces habitudes diverses des deux pays. »

Rien de plus naturel que d'établir la proportion de

cette consommation. Aussi Arthur Young dit-il d'une contrée de la France : « Le peuple d'ici, comme le Français en général, mange peu de viande; à Leyrac, on ne tue que cinq bœufs par an; dans une ville anglaise de même importance, il en faudrait deux ou trois par semaine. »

Il n'est pas sans importance de connaître la viande la plus recherchée. Arthur Young ne manque pas d'observer que Paris consomme 69,883 bœufs par an, et Londres 92,539, mais que Paris n'abat que 323,762 moutons, tandis que Londres en dévore 649,369.

Cette différence fournit à Arthur Young cette remarque: « Le bœuf est presque partout en France d'une qualité exquise, et bien gras: on n'en saurait trouver qui surpasse celui de Paris. Le veau est inférieur, malgré celui de Pontoise que l'on vend à Paris. Mais où l'infériorité atteint son plus grand terme, c'est pour le mouton; il est si généralement mauvais que j'affirme n'avoir pas vu, vivant ou mort, d'un bout de la France à l'autre, un mouton qui passerait pour gras chez nous; il est si maigre qu'à peine nous paraîtrait-il mangeable. Les Français n'aiment pas la viande grasse, c'est-à-dire qu'ils n'aiment pas le gras; car ils ne peuvent que préférer la viande maigre d'un animal engraissé, comme plus succulente et plus savoureuse que toute autre. Il faut se rappeler que sur les tables ordinaires la viande est si fort rôtie, qu'il importe moins qu'elle soit aussi grasse ou non qu'en Angleterre. »

On se livra aux mêmes investigations sur les animaux domestiques. En 1749, dans son *Pan suédois (Pan suecus)*, L. Hesselgron traita de la nourriture des bestiaux; il résulte de ses 2,314 expériences, que les porcs mangent 72 plantes, les chevaux 262, les bœufs 276, les moutons 387, les chèvres 449, et que les chèvres en rejettent 126, les moutons 141, les porcs 171, les chevaux 212 et les bœufs 218.

Les saveurs eurent leur tour. En 1751, dans sa

Saveur des médicaments (*Sapor medicamentorum*), Rudberg étudia les végétaux et crut pouvoir les réduire à onze classes, d'après les distinctions tirées de leurs qualités sensibles, et principalement de celles qui affectent le goût. Ces onze classes sont : 1° le sec; 2° l'aqueux ; 3° le visqueux; 4° le salé; 5° l'acide; 6° le styphique; 7° le doux ; 8° le gras ; 9° l'amer; 10° l'âcre et 11° le nauséabond.

Le goût était devenu d'une délicatesse inouïe. Le duc de Nivernois avait le palais tellement exercé, qu'il pouvait distinguer si le blanc d'une aile de volaille provenait du côté du fiel. Le Père Pérignon avait aussi une finesse de goût qu'il conserva jusqu'à une extrême vieillesse, et qui lui faisait distinguer, entre plusieurs paniers de raisins de différents crûs, celui auquel chaque grappe appartenait, sans jamais s'y tromper.

Pour arriver à cette finesse de tact, il fallut appliquer à chaque objet de consommation l'universalité des expériences culinaires. Quand le duc de Nivernois était obligé de changer ses chefs de cuisine ou qu'ils avaient appris quelque nouveauté gastronomique, il avait la patience et la conscience de s'en faire servir et d'en goûter huit jours de suite, afin de conduire et faire aboutir la chose au point de sa perfection. Le même aliment dut subir toutes les manipulations et transformations de formes et de saveurs possibles. Aussi l'un des meilleurs et des plus complets ouvrages de ce genre, *les Soupers de la cour ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons*, en 4 vol. in-12, de 1755, donnent-ils le *Menu d'un repas servi tout en bœuf*, le *Menu d'un repas servi tout en veau*, le *Menu d'un repas servi tout en mouton*, le *Menu d'un repas servi tout en cochon* et même le *Menu d'un repas servi tout en œufs*. Quand Parmentier voulut montrer tout le parti qu'on pouvait tirer de la pomme de terre, il invita une multitude de connaisseurs à un banquet, et, depuis le pain jusqu'au dessert et aux liqueurs, il ne

leur servit que de la pomme de terre si bien travaillée, pétrie et déguisée, qu'elle fournit plus de vingt plats différents, se réduisit en boisson et se gonfla en pâté, car c'est de l'amidon de pommes de terre que Parmentier fabriqua le gâteau de Savoie, dont il communiqua le secret gratuitement aux pâtissiers.

Et comme l'œuf joue un grand rôle dans la cuisine, Pluche fut heureux de lui conserver des semaines et même des mois sa fraîcheur native. Il dit, au tome II de son intéressant *Spectacle de la nature :* « Veut-on le manger parfaitement frais et également plein, douze ou quinze jours après la ponte? il faut fermer toute avenue à l'air extérieur, et toute issue aux liqueurs de l'œuf. On le cuit à l'ordinaire dans l'eau bouillante. Le blanc s'épaissit par la cuisson sur l'intérieur de la coque et ferme le passage à l'air. Plusieurs jours après, si on le remet, selon la méthode commune, dans l'eau bouillante, mais un peu moins longtemps, on le retrouve plein, tourné en lait, et d'aussi bon service que le plus frais. Cette épreuve que j'ai faite, peut être utile à pratiquer vers la fin de l'automne. » De nouvelles expériences lui permirent d'écrire au tome IV : « Le moyen le plus sûr et le plus éprouvé est de frotter d'un peu de beurre le dehors de l'œuf le jour de la ponte. Le gros d'un dé à jouer en enduira une douzaine. Ils se gardent frais tout l'hiver. » Pluche obtint le même résultat en plongeant l'œuf dans un peu de graisse de mouton.

Ce qu'il y eut d'admirable dans cette manie d'expériences, ce fut d'améliorer le sort des classes pauvres et de satisfaire la délicatesse des riches.

Comte par ordonnance de Charles-Théodore, prince de Sultzbach, électeur palatin, duc de Bavière, Rumfort inventa les soupes économiques, appelées depuis *soupes à la Rumfort.* Cette soupe fut trouvée bonne par le gouverneur Morris, qui aura voix en ce chapitre. Parmentier améliora le pain du soldat.

Le Régent est l'inventeur du *pain à la d'Orléans*. Par-

mentier perfectionna la boulangerie, en propageant la mouture économique, dont l'emploi augmenta d'un sixième le produit de la farine; il ouvrit même une école pratique de boulangerie, et, pour que toutes les classes pussent profiter de ses nombreuses expériences, il résuma tous ses principes dans son *Parfait boulanger* ou *Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain.* Il naturalisa et vulgarisa la pomme de terre, et comme aliment et comme pain; il obtint le même résultat pour le maïs, et épuisa les notions connues sur l'utilité de la châtaigne.

Arthur Young remarqua que notre volaille est d'un tiers meilleur marché qu'en Angleterre. C'était annoncer l'importance donnée à la basse-cour. L'exemple vint de haut. Le duc de Luynes dit, dans ses *Mémoires*, en septembre 1750 : « Le roi et Madame de Pompadour s'amusent beaucoup des pigeons et des poules de différentes espèces; ils en ont partout, à Trianon, à Fontainebleau, à Compiègne, à l'Ermitage, à Bellevue, et même le roi en a dans ses cabinets, dans les combles. »

A Liancourt, Arthur Young nous signale, dans les dépendances du château, une laiterie d'un goût charmant : elle était tout en marbre.

Arthur Young peint aussi la belle vacherie du duc de Choiseul à Chanteloup : « Une plate-forme centrale règne entre deux rangs de mangeoires pour soixante-dix-huit bêtes, une autre étable en contient un peu moins, une troisième est destinée aux veaux. Il importa cent vingt vaches suisses très-belles qu'il montrait tous les jours à sa société, car elles ne sortaient jamais. Bergerie la mieux construite que j'aie vue en France. »

La supériorité du bœuf de France, proclamée par Arthur Young, ne fut pas surpassée à l'étranger. En 1769, Arthur Young traita de l'*Éducation des cochons*. Vers le même temps, un autre Anglais, l'illustre Bakerwell, tentait d'améliorer les races chevaline, bovine, ovine et même porcine; il fit des expériences qui furent comme

une seconde création de ces espèces du règne animal; toutes les races de bestiaux qu'il prit la peine de former devinrent l'objet de l'admiration publique dans les expositions. Le mouton anglais conserva, sous sa direction, une excellence incontestable. Le bélier qu'il louait pour la saison de la monte, d'abord 125 francs, lui rapporta successivement 625, puis 2,500, puis 5,000, puis 10,000 et finit par le produit net de 33,000 francs. Ces chiffres sont une démonstration.

En 1760, dans son *Essai sur l'histoire économique des mers occidentales de France*, Tiphaine de la Roche proposa des améliorations pour tous les genres de pêches usitées en France.

Tel fut le zèle pour le progrès de l'agriculture que Madame de Genlis a cru devoir conserver cette confidence : « M. de Buffon me disait en 1782 que, depuis quarante ans, on avait presque doublé le nombre de nos légumes et de nos fruits. »

Cet élan fut universel.

Arthur Young publia ses *Annales d'agriculture ;* elles le lièrent avec tous les propriétaires des Trois-Royaumes, et lui valurent des collaborateurs dans toutes les classes, notamment des lettres de George III; toute l'Angleterre profita de ses leçons.

En France, l'abbé Rozier s'était signalé par ses *Démonstrations élémentaires des plantes;* cette histoire de leurs vertus avait trouvé bien des sympathies. Il crut le moment opportun pour commencer un *Cours d'agriculture;* cet ouvrage eut d'abord le succès de la nouveauté, puis le mérite de l'utilité; sa vogue fut prodigieuse; ce fut comme une encyclopédie rurale qui enfanta partout des sociétés d'agriculture et ramena l'attention des esprits frivoles, comme des penseurs, vers la culture de la terre. La vie pastorale fut alors à la mode. Il y eut peu de propriétaires qui ne voulurent se faire un jardin-modèle, taillé, soigné, paré comme le Trianon de Marie-Antoinette. Le mélange de l'utile et de l'agréable fut la

devise de toutes les plates-bandes. De là cette note d'Arthur Young : « C'est une mode nouvelle, en France, que de passer quelque temps à la campagne ; dans cette saison, Paris est comparativement désert. Quiconque a un château, s'y rend, les autres visitent les plus favorisés. Cette révolution remarquable dans les habitudes françaises est certainement le meilleur emprunt fait à notre pays, et son introduction avait été préparée par les enchantements des écrits de Rousseau. »

Duhamel du Monceau s'illustra par plus de soixante mémoires sur les objets les plus importants de l'économie sociale ; il perfectionna la greffe et, par conséquent, les fruits ; il satisfit tous les amateurs par la publication de son *Traité des arbres et arbustes qui se cultivent en pleine terre en France*, et puis par son excellent *Traité des arbres fruitiers*. Ne croyant qu'à l'expérience et visant surtout à l'utile, il améliora, d'une façon sensible, presque tous nos arbres indigènes, et contribua beaucoup à l'acclimatation d'une multitude d'arbres étrangers.

Cette passion du siècle a entraîné Mercier à dire, à propos d'un amateur du nom de Cupis :

« Agriculteur retiré à Bagnolet, il devint l'homme qui, depuis la création du monde, sut faire produire à ses arbres les plus belles pêches : leur saveur, leur grosseur, leur velouté n'ont rien eu d'égal dans les climats les plus fortunés. Des expériences suivies, une attention particulière, des vues fines leur attribuèrent une propriété unique. J'ai vu de ses pêchers, taillés de ses mains, qui, en espalier, avaient quarante pieds d'envergure. Je voudrais que l'on donnât à M. Cupis le surnom de Pêcher, et que quiconque aurait cultivé un arbre jusqu'à la perfection, en eût le surnom ! Celui de tous les peuples qui a le mieux entendu ses intérêts, les Romains, paraissent avoir été les seuls qui aient connu tout le parti avantageux qu'on pouvait tirer de ces dénominations particulières. La gloire qui en rejaillissait sur les individus valait bien celle que l'on tire parmi nous du

nom d'un chétif et triste village, ou d'un fief plus mesquin encore. Mais, pour réussir parfaitement dans une chose, il ne faut point en sortir. Les autres arbres fruitiers de M. Cupis, quoique soigneusement taillés, n'avaient pas la beauté de ses pêchers, tant il faut la vie d'un homme, non-seulement pour un art, mais pour une portion de cet art même. Ceux qui ont excellé en tout genre n'ont guère pratiqué qu'un point fixe et précis. La nature a départi à chacun de nous ses dons et ses largesses avec une sage économie. Elle a soin de n'en écraser aucun de nous. »

Grâce à ce perfectionnement de la culture, Mercier a pu nous fournir ce détail : « Dans la semaine sainte, il y a un repas chez le roi, où l'on imite, avec des légumes, tous les poissons que l'Océan fournit ; on donne à ces légumes le goût de ces mêmes poissons que l'on imite. »

Nous voici dans le superflu. Pour avoir une idée de tout ce qu'il inspira à ce siècle de Voltaire, il est bon de feuilleter un livre de 518 pages, publié en 1765. Il est intitulé : *le Confiturier royal ou nouvelle Instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits ; où l'on apprend à confire toutes sortes de fruits, tant secs que liquides ; la façon de faire différents ratafias et divers ouvrages de sucre qui sont du fait des officiers et confiseurs ; avec la manière de bien ordonner un fruit.*

Quels titres de chapitres! des fruits à l'eau-de-vie; compotes pour toute l'année; conserves de fleurs et fruits; des marmelades; des pâtes de fruits; des clarequets (espèce de pâte fort transparente); gelées de fruits; biscuits simples, liquides, manqués, légers, glacés, biscotins, gimblettes, tourons; massepains communs, légers, glacés, fourés; des meringues et macarons; pâtes croquantes et feuilletées; gaufres et autres petits ouvrages; cornets, semelles à la royale, mellandes, œufs à la Falconner; des pastilles; grillades, amandes à la praline et autres; manières d'amandes; toutes sortes de

dragées; du caramel et du candi; de la mousseline et des sultanes; crèmes et fromages.

Ensuite, *Nouvelle instruction pour les liqueurs, où l'on enseigne à préparer les eaux et breuvages agréables pour chaque saison : la manière d'en distiller d'autres et plusieurs sortes de sirops.* Les divisions ne sont pas moins séduisantes. Sirops de fleurs; café, thé et chocolat; qualité et différence des liqueurs pour toute l'année; eaux glacées de fleurs pour glacer toutes sortes d'eaux, de liqueurs et de fruits; eaux glacées de fruits pour le même résultat de la glace sur la glace; eaux qu'on peut servir en hiver; liqueurs d'Italie et distillation; essences de toutes sortes de fleurs odoriférantes pour donner du goût aux liqueurs; du ratafia de plusieurs sortes; eaux distillées de fruits; pour bouquet de tant de fleurs et fruits, essences et huiles.

Dernière tentation : *Nouvelle instruction pour les fruits, où l'on apprend à connaître la qualité, le mérite et la maturité des meilleurs fruits crus, avec la manière de les servir.* Ici distinction des fruits rouges; recettes pour les offrir glacés ou crus; préceptes pour les garnitures et enjolivements des services pour chaque mois de l'année. Enfin, avis des plus charitables pour bien ordonner un fruit, suivant la saison, le nombre des services et le total des couverts. On a la bonté d'offrir des modèles qui varient à mesure que la table s'allonge et peut contenir ou dix, ou quatorze, ou vingt, ou quarante convives.

II

Cette multitude d'expériences, pour arriver à multiplier et perfectionner tous les objets de consommation, ne manqua pas de produire des ouvrages spéciaux pour

la table. Dès 1726 parut l'*Almanach de table*, et en 1777 la *Gazette des comestibles;* il y eut encore d'autres feuilles périodiques qui remplirent la lacune laissée par le *Mercure de France* à propos du prix des comestibles. La cuisine nouvelle inspira un nombre incroyable de livres; il est difficile d'en faire le catalogue. Le jour où l'on fera la bibliographie culinaire, il restera prouvé que le XVIIIe siècle occupe les deux tiers d'une bibliothèque gastronomique.

La poésie se vouait à la cuisine aussi bien que la vile prose. Le *Mercure de France* donna, en juillet 1720, des vers du R. P. Ducerceau sur la *Ravigote*, sauce verte faite avec de l'échalote. Il est vrai que cette versification n'a pas plus de valeur que la prose la plus triviale.

En 1738, Le Bas publia le *Festin joyeux* ou *la Cuisine en musique*, en vers libres, in-12 de x, 190 pages, plus un ambigu de xcij pages, augmenté de 27 pages de table et terminé par encore 24 pages remplies de la musique de 49 airs. L'auteur se dit officier de bouche, et jure qu'il n'avance qu'une partie de ce qu'il a expérimenté et dont il a eu l'applaudissement des princes et autres seigneurs illustres sous le règne de Louis XV; il rappelle qu'il a fait son apprentissage dans les repas les plus superbes et les plus magnifiques qui furent donnés à Reims à l'occasion du sacre de ce monarque. Il dédie son ouvrage aux dames de la cour, et souhaite qu'en chantant elles puissent enseigner à faire des ragoûts et sauces à quelques-uns de leurs subalternes sujets à se réjouir. Il multiplie les services et les plats, s'occupe des recettes autant que du service, commence par le potage et finit par le dessert. Il affronte toutes les difficultés; malheureusement, ce superbe festin en vers ne l'emportera jamais sur le mauvais repas de Boileau. Il n'y a que la musique qui soit capable de faire supporter cette versification.

La cuisine trouva un Lucrèce, après ce Lully. Dans sa *Giphantie*, in-12, de 1760, Tiphaine de La Roche s'ap-

pliqua spécialement à étudier et utiliser l'essence des choses afin d'en extraire un sel capable de modifier le goût des aliments et des boissons. Voici la table qu'il sert : « Trente salières remplies de sels de différentes couleurs, occupaient une partie de la table, et formaient un cercle au milieu duquel on avait placé un fruit assez semblable à nos melons. A côté était une carafe pleine d'eau autour de laquelle d'autres salières formaient un autre cercle. Cet appareil n'avait rien de tentant; je voulus goûter du fruit. De la terre que la chimie la plus vigoureuse dépouillerait de la moindre parcelle étrangère, aurait autant de goût. Je me fis violence pour en avaler quelques morceaux. Je considérai plus attentivement les salières; je vis que chacune était étiquetée, et je lus, sur celles qui environnaient le fruit insipide : sel de bécasse, sel de caille, sel de macreuse, sel de truite, sel d'orange, sel d'ananas. Sur les autres, je lus : séve concrète de vin du Rhin, séve du champagne, du bourgogne, de Scuba d'Irlande, d'huile de Vénus, de crème des Barbades. Ayant repris le fruit, sur une petite tranche je répandis un grain de l'une de ces matières salines, et, l'ayant goûtée, je la pris pour une aile d'ortolan. Je regardai la salière qui m'avait fourni le sel; cette étiquette m'annonçait cette saveur. Etonné de ce phénomène, sur une autre tranche, je répandis du sel de turbot, et je crus savourer l'un des meilleurs turbots que la Manche fournisse. Je voulus faire la même épreuve sur ma boisson aqueuse et peu attrayante; et, selon le sel que j'y dissolvais, je bus du vin de Beaune, de Nuits, de Chambertin. » Heureusement, l'auteur nous livre le secret de tant de merveilles : « Avec le secret de cristallisations savoureuses, j'aurais de quoi satisfaire les palais les plus délicats et les bouches les plus curieuses de la variété. De tant de fruits qui se perdent, de tant de plantes de nul usage, de l'herbe même des champs, en un mot, d'un corps quelconque, j'extrais toutes les parties savoureuses qu'il contient : j'analyse

ces parties; je les réduis à leurs parcelles primitives, et les réunissant ensuite dans toutes les proportions imaginables, je forme des poudres salines qui présentent tel goût que l'on souhaite. Je puis renfermer dans la plus petite tabatière de quoi dresser à l'instant un repas complet, entrées, hors-d'œuvre, rôti, entremets, vins, café, liqueurs, et cela de telle qualité que bon semblera. D'un seul et unique morceau, fut-il exactement insipide, je tire à volonté une aile de perdreau, une cuisse de bécassine, une langue de carpe. D'une carafe d'eau, je fais couler le Pomard, l'Aï, le muscat et le Malvoisie de Candie et le vin grec de Chio et mille autres. » Malheureusement, toutes ces essences reviennent si cher, qu'elles ne nuisent pas au talent des cuisiniers. Louis XV se servait d'essence de roses, dont la livre lui revenait à trente mille francs. Soit pour la théorie, soit pour la pratique, la *Giphantie* n'eut pas plus d'influence qu'un roman médiocre, et ne peut être envisagée que comme le dernier effort de l'imagination pour le perfectionnement de la table.

Dans la pratique, on ne paraît pas avoir dépassé cette tentative signalée par Mercier : « On a trouvé depuis peu qu'il était ignoble de mâcher comme le vulgaire. En conséquence, on met tout en bouillies et en consommés. Une duchesse vous avale un aloyau réduit en gelée, et ne veut point travailler, comme une harangère, après un morceau de viande. Il ne lui faut que des jus qui descendent promptement dans son estomac sans l'effort ni la gêne de la mastication. La viande de boucherie n'était déjà bonne que pour le peuple; la volaille commence à devenir roturière; il faut des plats qui n'aient ni le nom, ni l'apparence de ce qu'on mange, et si l'œil n'est pas surpris d'abord, l'appétit n'est plus suffisamment excité. Nos cuisiniers s'occupent donc à faire changer de figure à tout ce qu'ils apprêtent. »

Mais les boissons ne préoccupaient pas moins que les aliments. Si les étrangers ont pu longtemps reprocher

avec justice à la France de trop négliger l'agriculture, ils s'accordaient tous à exalter la culture de ses vignes. « Tout ce qui se rapporte à cette plante, pratique ou théorie, est parfaitement entendu, disait Arthur Young. Nous sommes obligés de recourir à nos meilleures terres pour notre boisson, tandis que les Français devraient retirer toute la leur des plus mauvaises. » Aussi, l'étranger ne cessait-il de demander de nos vins. Sous Louis XV et sous Louis XVI, Bordeaux envoyait à la Hollande de 25 à 35,000 tonneaux de vin par an; en 1724, l'expédition fut de 40,349 et en 1759, de 40,671; rarement, ce commerce descendit au-dessous de 20,000. En 1788, sur les exportations de France en Angleterre, la boisson figure pour 13,492,000 fr., sur une somme de 31,154,500. En 1787, les exportations de vins divers ne s'élèvent qu'à 8,558,200 fr., tandis que le bordeaux atteint le chiffre de 17,718,000 fr.

« Tout ce qui avait rapport au vin était particulièrement respecté en France, a dit madame de Genlis : c'est pourquoi les vendanges étaient et sont encore le temps consacré aux vacances des tribunaux et des colléges, et non celui de la moisson, dont les travaux sont beaucoup plus importants. »

Madame de Genlis ajoute : « Il y avait avant la Révolution, un état, ou pour mieux dire un métier, qui, loin de faire déroger, exigeait, en quelque sorte, une espèce de noblesse; c'était celui de faire des bouteilles pour mettre le vin. Les chefs de ces manufactures s'appelaient gentilshommes verriers. »

A Paris, la rue de la Barillerie devait son nom aux fabricants de barils ou barilliers qui y demeuraient dans l'origine; leurs fonctions étaient regardées comme si importantes qu'ils étaient libres de travailler les jours fériés.

Il n'y a que neuf départements qui ne cultivent pas la vigne. Les terroirs ne rendent pas la même qualité de vin. Bien que les vins de Champagne et de Bourgogne

occupassent le premier rang, il s'éleva entre les deux provinces, au sujet de leurs crûs, une guerre des plus acharnées et des plus longues, une guerre qui ne dura pas moins de trente ans.

Le doyen des médecins de Beaune, Salins, publia, en 1704, une *Défense du vin de Beaune contre le vin de Champagne*, qui eut cinq éditions en quatre ans. La Faculté de médecine de Reims ne perdit pas de temps pour riposter. Requêtes, défenses, répliques, dupliques, tripliques, oppositions, plaidoiries, toutes les pièces de la procédure furent mises en jeu et étalées en public. Les *factum* furent incisifs et longs; aucun argument des deux camps ne resta sans réponse! prose et vers, raisons et chicanes, rien ne fut négligé pour éclairer, épuiser et trancher la question et mériter la prééminence. Le temps, qui apaise tout, ne fit qu'envenimer les hostilités et féconder les ressources, de sorte qu'en 1724, l'affaire était encore pendante. C'était à qui pouvait tirer de son goût une preuve péremptoire, une péroraison pathétique, un privilége de lit de justice. Auxerre, étonné de l'indécision des juges, crut qu'il était opportun et urgent d'intervenir et d'exalter son terroir aux dépens des deux rivaux; il ne manqua pas d'alléguer qu'il était servi à la table du roi Louis XV et qu'il avait été le lait de la vieillesse de Louis XIV, lorsque Fagon lui interdit le champagne; il se souvint même d'avoir fait les délices d'Henri IV. De pareils exemples étaient des autorités et multipliaient indéfiniment les ajournements. En 1731, Joigny profita de l'incident suscité par Auxerre et le prit à partie, de sorte qu'il fallut suivre cette nouvelle cause et examiner à la fois quatre dossiers. Le *Journal des Savants* de 1706 et le *Mercure de France*, de 1723, 1724 et 1731, ouvrirent leur greffe à cette grêle de Mémoires. Les débats étaient interminables; aucune lettre de cachet n'arrêtait les disputes; l'opinion publique, alors si hardie, n'osa pas décider sur les conclusions, et renvoya les parties dos à dos aux calendes

grecques. Il n'y eut que le commerce qui sut bousculer la balance de la justice, car le meilleur vin de Bourgogne, selon Pluche, rapporteur et expert des sentences et des voix, ne se vendait que trois cents livres la queue, de la contenance de deux pièces, tandis que les caves de Sillery, d'Épernay, n'en cédaient point à moins de six, sept et même huit cents livres, indépendamment des sols et deniers d'épingles. Ce cours se maintint. Personne n'invoqua les droits de la péremption.

C'est que le champagne avait, de temps immémorial, le droit du premier occupant; tous les sacres des rois avaient consacré sa jouissance; depuis le couronnement de Louis XIV, il était resté le vin de la cour et des grands. Pour conserver cette clientèle d'élite et mériter ces éloges, sans avoir à craindre aucune concurrence, il devint l'objet des plus sérieuses études et des expériences les plus variées.

Ce fut un bénédictin de la congrégation de Saint-Vannes, un religieux austère et rigide observateur de sa règle, qui lui tint lieu de Bacchus, en consacrant à la culture de la vigne la sagacité, l'érudition, la critique dont tous les bénédictins ont caractérisé leurs in-folio. Il avait une finesse de goût qu'il conserva jusqu'à une extrême vieillesse, et qui lui faisait distinguer, entre livers crûs, celui auquel chaque grappe appartenait, ans jamais s'y tromper.

Le P. Pérignon, né en 1638 et mort en 1715, était rocureur de l'abbaye d'Hautevilliers, en Champagne. hargé du soin des vignes, il s'appliqua avec zèle à conaître parfaitement les différentes espèces de raisin et la ualité de leurs mélanges dans la cuve. Une fois maître e sa matière, il parvint avec tant de succès à provigner tailler les vignes, assortir les espèces, couper, lier, et essurer les raisins et gouverner les vins, qu'il obtint 1 champagne mousseux ou flegmatique, blanc, gris ou uge, et assez fort pour un voyage au long cours jus-1'aux Indes, et pour conserver sa couleur et sa perfec-

tion huit ou neuf ans, tandis qu'il passait à peine l'année sans s'aigrir avant ses nouveaux procédés. Il pouvait garder son secret et rendre tous les amateurs tributaires de sa cave; il aima mieux publier ses expériences et enrichir toute une province.

Après le P. Pérignon, ce fut un docteur en théologie, l'abbé Gobinot, chanoine de la métropole de Reims, qui contribua le plus à perfectionner et vulgariser le champagne. Il crut que le commerce des vins n'était pas incompatible avec son caractère auguste; il en retira des profits si considérables, qu'il consacra plus de cinq cent mille francs à divers embellissements et établissements de la ville. Ce fut sur ses Mémoires que l'abbé Pluche traita supérieurement la culture de la vigne, et notamment la fabrication du champagne, dans l'un des chapitres du *Spectacle de la nature*.

Les procédés du P. Pérignon avaient fait la fortune du vin de champagne; on ne manqua pas de les appliquer à d'autres terroirs jusque-là inconnus. En 1723, Jacques Boullay, prêtre bachelier en droit, publia un volume in-12, de 678 pages, intitulé : *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans la vigne d'Orléans, utile à tous les autres vignobles du royaume, où l'on donne les moyens de prévenir et de découvrir les friponneries des mauvais vignerons*, 3e édition. A défaut de livres, les Mémoires trouvèrent place dans les Recueils in-4°. Aussi, en 1764, au tome VIIe, *le Gentilhomme cultivateur, ou cours complet d'agriculture, traduit de l'anglais de M. Hall, par M. Dupuy-Demportes*, contient : *Mémoire envoyé de Provence sur la culture de la vigne, Mémoire envoyé par un magistrat du Parlement de Bordeaux sur la culture des vignes, Mémoire envoyé de Bezançon sur la culture de la vigne, Mémoire envoyé par M. le comte de K., sur la culture de la vigne pratiquée dans la Haute-Bourgogne, Mémoire sur la culture de la vigne et sur la manière de bien faire le vin, selon la méthode que suit à Clermont, en Argonne, M. le comte de Gourcy, Lettre*

d'un vigneron d'Orléans, et enfin un travail *Sur les façons de faire toutes les sortes de vins, comme vins gris, vins blancs et vins rouges.*

Aussi c'est à dater de cette époque que les meilleurs vins de Bourgogne et de Bordeaux jouirent de toute la réputation qu'ils méritaient. Le Clos-Vougeot fut livré par les moines au commerce et fit les délices de la capitale. Gouverneur de Guyenne, le duc de Richelieu eut l'occasion de connaître tous les trésors du Médoc et d'en faire un rapport au roi. Dès que Louis XV eût goûté du bordeaux, il l'apprécia et ne manqua pas d'en faire usage. La cour et la ville le surent et suivirent son exemple. Le meilleur vin ne se vendait, en 1641, que de 80 à 100 livres le tonneau; à partir de 1745, il trouva des amateurs à 15 et même à 1,8000 livres. La France eut honte de laisser l'étranger jouir exclusivement d'une boisson si délicate et si salutaire à la santé.

Les Cisterciens avaient créé le Clos-Vougeot. Les Bénédictins firent la fortune du Médoc aussi bien que celle du Champagne. Les meilleurs crûs de Bordeaux, notamment ceux de Carbonieux et de Chavaille sont leur ouvrage. Les moines en expédiaient dans les contrées les plus éloignées. Ils trouvaient le moyen de tromper la vigilance des douanes et de vendre aux musulmans du vin de Carbonieux, dont la limpidité est remarquable, en l'intitulant : *Eaux minérales de Carbonieux.*

Comme la réputation et le débit de la plupart des meilleurs crûs des vignes de France remontent précisément à l'époque où la culture de la vigne atteignit une perfection que nos travaux modernes sont forcés de louer et d'imiter, il ne faut pas perdre de vue que c'est à des moines que trois contrées doivent encore tous leurs titres d'honneur et leurs lettres de crédit.

Voilà toutes les règles de la viticulture trouvées, publiées, pratiquées et consacrées par le temps et l'esprit de suite.

L'étranger adopta toutes ces innovations. Dans sa

Chimie victorieuse en Médecine, Christian-Frédéric Ludolf, membre de l'Académie de Berlin, et professeur d'Erfurt, s'occupa des moyens de perfectionner les vins, en particulier ceux d'Allemagne, et de les faire ressembler, sans le secours d'une matière étrangère, à ceux de Hongrie, de Champagne et du Rhin.

Le contenant préoccupa à la fin autant que le contenu. « Le succès le plus décidé, dit l'abbé Rozier, me convainquit de l'importance de tenir le vin en plus grande masse. Les vins d'Allemagne sont extrêmement froids, et ils ne seraient pas potables, si on ne les rassemblait pas en grande masse, et ils ne résisteraient pas pendant plusieurs années. Chacun a entendu parler des foudres d'Heidelberg et de la vétusté des vins qu'on y conserve. » Vers 1750, l'électeur palatin Charles-Théodore avait fait construire au château d'Heidelberg un tonneau de 24 pieds de diamètre sur 33 de long et de la contenance de 560,400 bouteilles ordinaires. Cette futaille fut remplie trois fois de vin du Rhin.

Les vins étaient assez abondants et variés; un apothicaire de Besançon, du nom de Vanne, fit part au public d'une nouvelle espèce de vin qu'il avait inventé : « J'ai fait d'excellent vin, dit-il, avec du suc de coing et un huitième de miel ou de cassonnade, ainsi qu'avec du suc de cerises noires, du miel ou de la cassonnade; ces vins, au bout de quelques années, sont exquis et se conservent longtemps. »

Le Midi était en retard. L'Académie de Marseille essaya de le tirer de sa torpeur, en mettant, en 1770, cette question au concours : « Quelle est la meilleure manière de faire et de gouverner les vins de Provence, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer la mer? » Ce fut l'abbé Rozier qui remporta le prix. Il commence par attaquer le mal dans sa racine : « L'objet le plus important, dit-il, après l'exposition favorable pour les vignes, est le choix des raisins. Un mélange mal entendu ne laisse aucun goût décidé au vin, et lui ôte toutes les qualités sans lui en donner aucune. Sur dix-huit espèces de raisins blancs,

il n'y en a que trois qui conviennent réellement à la Provence, et cinq en raisins noirs. C'est à tort que l'on transporte des plants de raisin du midi au nord ; on devrait suivre la marche opposée. » L'abbé Rozier ne se renferma pas dans le programme, il étendit la question et rendit son ouvrage utile à tous les pays de vignobles. Aussi poursuit-il partout l'abus qui l'a scandalisé en Provence, comme le prouve ce passage : « Toutes les espèces de raisin sont indistinctement mêlées dans la cuve; quel vin peut-on en attendre ? Ne serait-il pas plus avantageux que les vignes ne continssent que les plants des raisins reconnus les meilleurs, même en sacrifiant la quantité à la qualité ? Cette prétendue perte se retrouvera facilement par l'augmentation de la vente de ces derniers, et surtout par le produit supérieur de ceux destinés à être convertis en eau-de-vie. Le nombre de plants qu'il convient de choisir, ne doit pas excéder cinq ou six tout au plus. Sur ces six, deux doivent dominer et faire la moitié, et ce serait encore mieux, si on ne conservait que deux espèces reconnues les meilleures. La meilleure espèce de raisin, sans contredit, devrait être seule et unique, mais comme chaque année le cep ne se charge pas d'une égale quantité de raisins, il est plus prudent de conserver deux ou trois espèces généralement reconnues pour bonnes, afin que l'une supplée au manquement de l'autre, dans le cas d'accident. » Rozier ne quitta le sujet que quand il l'eût épuisé; il poussa le zèle jusqu'à donner pour appendice à son Mémoire de 169 pages une *Dissertation sur les moyens employés pour renouveler une vigne*, une autre *Dissertation sur les usages économiques des différentes parties de la vigne*, et une troisième *Dissertation sur les vaisseaux propres à contenir, à perfectionner le vin et sur les objets qui y ont rapport.*

Une réminiscence des vins des anciens suggéra à Rozier ce dernier raffinement : « Le miel est le corps doux qui réussit toujours à perfectionner les vins; il est même, indépendamment de son bas prix, à préférer pour cet

usage au sucre, à la manne, au suc de réglisse, à la mélasse. Le miel commun, blanc ou jaune, est donc celui que je conseille d'employer. Il en résulte un vin de beaucoup supérieur à celui où cette addition n'aura pas été faite, soit pour l'agrément du goût et de la saveur, soit pour la quantité d'eau-de-vie qu'il fournira, quand la fermentation vineuse sera complète. Le miel doit être exactement délayé dans le moût avant qu'il fermente, et répandu également dans la cuve. Le vin qu'on retirera du pressoir et de la cuve doit être mêlé dans le tonneau, parce que ce dernier ne participe pas autant du correctif que l'autre. Que l'on compare un vin produit par un moût de mauvaise qualité, mais miellé, avec du vin semblable et qui ne l'aura pas été, on jugera alors de l'utilité du moyen que je propose. L'on conçoit bien que ce correctif est plus ou moins nécessaire, souvent inutile et même nuisible, suivant les années, les cantons. Il faut prendre garde que ce miel soit dans son état naturel. »

La bière se ressentit de tous ces progrès. M. l'abbé Rozier éclaire notre religion sur cette boisson, moins commune alors qu'aujourd'hui : « L'on fait, dit-il, de la bière qui se garde plusieurs années, en ajoutant du sucre à son moût; dans une liqueur moins visqueuse, on doit préférer le miel. »

La Société royale d'agriculture de Limoges ouvrit un concours, pour l'année 1767, à propos de la *Fermentation des vins et la meilleure manière de faire l'eau-de-vie.* La question fut traitée supérieurement par l'abbé Rozier qui remporta le prix; il eut pour concurrents Vaune, apothicaire à Besançon et Munier, sous-ingénieur des ponts-et-chaussées.

L'abbé Rozier attesta ainsi l'importance acquise à l'eau-de-vie : « Le milieu du dernier siècle peut être pris pour l'époque de grande consommation de l'eau-de-vie qui jusque-là n'avait été employée que pour les arts ou pour les médicaments; mais alors elle commença à devenir un objet de commerce très-étendu par l'usage

que l'on en fit comme boisson, soit simple, soit en liqueurs ou en parfums. On regardait l'usage de cette liqueur comme très-nuisible à la santé, et bientôt des règlements de police le proscrivirent. Le grand nombre des contrevenants en rendit la tolérance nécessaire; cependant, pour y mettre des bornes, on fixa en 1659, sur la vente des eaux-de-vie en détail, un droit de quatrième et de huitième qui fut porté, par un édit du mois de décembre 1686, à 50 livres 8 sols aux entrées de Paris. Le temps et l'usage ont appris à mieux apprécier l'utilité de cette liqueur et ont entièrement dissipé l'illusion. Ce commerce est aujourd'hui si considérable que le port de Bordeaux fournit seul plus de 16,000 tonneaux d'eau-de-vie aux Hollandais. »

Vanne proclama en ces termes la supériorité des eaux-de-vie de France : « Tout le monde convient que de toutes les substances susceptibles de la fermentation spiritueuse, il n'y en a point qui puisse faire d'aussi bon vin que le suc des raisins de France, ou des autres pays qui sont à peu près à la même latitude, ou plutôt à la même température. Les raisins des pays plus chauds et même ceux des provinces les plus méridionales de la France font à la vérité des vins d'une saveur plus agréable à certains égards, c'est-à-dire en ce que cette saveur a quelque chose de plus sucré; mais ces vins, quoique d'ailleurs assez généreux, sont, proportion gardée, essentiellement moins spiritueux que ceux du milieu de la France : du moins c'est de ces derniers qu'on retire les vinaigres et les eaux-de-vie les meilleurs et les plus estimés qu'il y ait au monde : il est constant d'ailleurs que ce sont toujours les vins les plus spiritueux et les plus généreux qui font les meilleurs vinaigres et les meilleures eaux-de-vie. »

Munier distingua la couleur, comme Vanne avait signalé la qualité. Écoutons : « Les vins blancs donnent une plus grande quantité et de meilleure eau-de-vie que les vins rouges; elle est cependant un peu moins belle

au coup d'œil, mais il faut être grand connaisseur pour s'en apercevoir. Les excellentes eaux-de-vie, qu'on appelle proprement de Cognac, sont faites avec des vins blancs. »

L'abbé Rozier trouva ce moyen de perfectionnement : « Je propose, pour décomposer complétement les eaux-de-vie de ce *quid* ou *aura* qui les caractérise et en même temps de leurs huiles essentielles étrangères à leurs mixtions, de les traiter par la méthode qu'un frère apothicaire des Bénédictins a employée longtemps à Paris, pour changer en esprit ardent et inodore l'eau de la reine de Hongrie et de lavande, qui dans ce temps-là ne payait point de droit d'entrée. »

Munier finit par le raffinement : « L'expérience apprend que le vin conservé dans les plus grands vaisseaux, dans des foudres, par exemple, acquiert plus de qualité que celui de la même espèce que l'on conserve dans des barriques, ou autres petits vaisseaux : cette précaution doit contribuer aussi à la qualité des eaux-de-vie. »

Brillat-Savarin remarque que la liqueur la plus recherchée, vers 1740, était le ratafia de cerise ou d'œillets. Il ajoute qu'on servait très-rarement du café.

Soit cherté du prix, soit préjugé, le café n'était pas encore regardé comme le complément d'un repas, et le nectar des gens d'esprit. Voltaire fut un des hommes qui contribuèrent le plus à en faire connaître la vertu. Son inépuisable fécondité et sa vieillesse si forte étaient un témoignage accablant. Le café devint l'allié de la tasse de lait, ce qui fait dire à Mercier :

« L'usage du café au lait a prévalu et est si répandu parmi le peuple qu'il est devenu l'éternel déjeuner de tous les ouvriers en chambre. Ils ont trouvé plus d'économie, de ressources, de saveur dans cet aliment que dans tout autre. En conséquence, ils en boivent une prodigieuse quantité ; ils disent que cela les soutient le plus souvent jusqu'au soir. Ainsi ils ne font plus que

deux repas, le grand déjeuner et la persillade du soir. »

A la fin, la satiété ramena à la simplicité. De là ces remarques de Mercier : « Les laquais ne s'en vont plus au dessert et restent jusqu'à la fin du repas. On ne l'allonge plus, il est plus court. Nos repas sont un peu tristes : on ne boit plus ; on change d'assiettes sans les salir ; une certaine dignité froide a remplacé la gaieté que le vin inspirait jadis. Les riches ne font plus bonne chère, parce qu'ils ont commencé de trop bonne heure et qu'ils ont le goût émoussé. Souvent le maître de la maison, au milieu d'une table délicieusement servie, boit tristement du lait, des jus et des coulis : voilà la cuisine nouvelle. Aux banquets fastueux des grands et des riches il n'est pas rare de voir des femmes ne boire que de l'eau, ne pas toucher à vingt mets délicats, bâiller, se plaindre de leur estomac, et des hommes les imiter en dédaignant le vin par air, et pour afficher le bon ton. »

III

A la beauté de l'argenterie, à la multitude des mets et des boissons, qu'on ajoute l'habitude déjà universelle de changer d'assiettes, suivant Brillat-Savarin, au moins trois fois, après le potage, au second service et au dessert, et même, au dire de Mercier, de changer d'assiettes sans les salir, et l'on ne sera pas surpris de lire cet aveu dans les *Voyages en France pendant les années* 1787, 1788, 1789, par Arthur Young, dont le témoignage est d'un grand poids :

« L'une des choses les plus amusantes d'un voyage à l'étranger, c'est le spectacle de la différence des coutumes dans les choses de la vie usuelle. Sous ce rapport, les Français ont été généralement regardés en Europe

comme ayant fait les plus grands progrès, et, par suite, leurs manières, leurs coutumes ont été plus copiées que celles de toute autre nation. Il n'y a qu'une opinion sur leur cuisine ; car en Europe tout homme qui tient table a, soit un cuisinier français, soit un de leurs élèves. Je n'hésite pas à la proclamer bien supérieure à la nôtre. Nous avons en Angleterre une demi-douzaine de plats vraiment nationaux surpassant, à mon avis, tout ce que peut offrir la France ; j'entends un turbot à la sauce au homard, du poulet avec du jambon, de la tortue, un quartier de venaison, une dinde à la sauce aux huîtres, et puis c'est tout. C'est un vrai préjugé de mettre le rosbif dans cette liste, car il n'y a pas de bœuf au monde comme celui de Paris. Sur toutes les grandes tables où j'ai dîné, il y en avait toujours de magnifiques morceaux. Les formes variées que les cuisiniers savent donner à une même chose sont vraiment surprenantes, et les légumes de toutes sortes prennent avec leurs sauces une saveur dont manquent absolument ceux que nous faisons bouillir dans l'eau. Cette différence ne se borne pas à la comparaison d'une grande table en France avec une autre en Angleterre, elle frappe aussi bien quand on approche le menu des familles modestes dans les deux pays. Le dîner que l'on offre au voisin, la fortune du pot, composée d'un morceau de viande et d'un pudding, est une mauvaise fortune en Angleterre ; en France, rien que par le savoir-faire, cela donne quatre plats pour un et couvre convenablement une table. Chez nous, on ne s'attend à un mince dessert que dans une fort grande maison, ou, dans un rang moins élevé, dans une occasion extraordinaire ; en France, c'est une partie essentielle de toutes les tables, ne consisterait-il qu'en une grappe de raisin ou une pomme : on le sert aussi régulièrement que la soupe. J'ai rencontré de nos compatriotes dans la croyance que la sobriété est telle chez les Français qu'un ou deux verres de vin sont tout ce que l'on peut avoir dans un repas ; c'est une erreur.

Les domestiques vous versent l'eau et le vin dans la proportion qu'il vous plaît ; devant la maîtresse de la maison, comme devant quelques amis de la famille, à différents endroits de la table, il y a de larges coupes remplies de verres propres pour les vins plus généreux et plus rares, que l'on boit à rasades assez larges. Dans toutes les classes on trouve de la répugnance à se servir du verre d'un autre : chez un charpentier, un forgeron, chacun a le sien. Cela vient de ce que la boisson commune est l'eau rougie ; mais si, à une grande table, comme en Angleterre, il y avait à la fois du porter, de l'ale, du cidre et du poiré, il serait impossible de mettre trois ou quatre verres à chaque place et aussi de les tenir bien séparés et distincts. Quant au linge de table, on est ici plus propre et mieux entendu ; on n'en a que de grossier pour le changer plus souvent. Il semble ridicule à un Français de dîner sans nappe ; chez nous, on s'en passe, même chez les gens de fortune moyenne. Un charpentier français a sa serviette aussi bien que sa fourchette, et, à l'auberge, *la fille* en met une propre à chaque place sur la table servie dans la cuisine pour les plus pauvres voyageurs. Nous dépensons énormément pour cet article, parce que nous prenons du linge trop fin ; il serait beaucoup plus raisonnable d'en avoir du plus gros et d'en changer souvent. La propreté est diverse chez les deux nations. Les Français sont plus propres sur eux ; les Anglais, dans leur intérieur ; je parle de la masse du peuple et non pas des gens très-riches. Dans tout appartement il se trouve un *bidet* aussi bien qu'une cuvette pour les mains ; c'est un trait de propreté personnelle que je voudrais voir plus commun en Angleterre. »

Au mois de juin 1787, Arthur Young disait des auberges : « Après avoir traversé le royaume et fréquenté pas mal d'auberges françaises, je dirai généralement qu'elles sont, en moyenne, supérieures à celles d'Angleterre, sous deux rapports, inférieures sous tout le reste.

Nous avons été mieux traités, sans aucun doute, pour la nourriture et la boisson, que nous ne l'eussions été en allant de Londres aux Highlands d'Écosse, pour le double du prix. Mais si on ne regarde pas à la dépense, on vit mieux en Angleterre. La cuisine ordinaire en France a beaucoup d'avantages ; il est vrai que si on n'avertit pas, tout est rôti outre mesure ; mais on donne des plats si variés et en tel nombre, que si les uns ne vous conviennent pas, vous en trouverez sûrement d'autres à votre goût. Le dessert d'une auberge de France n'a pas de rival en Angleterre ; on ne doit pas non plus mépriser les liqueurs. Les lits de France surpassent les nôtres, qui ne sont bons que dans les premiers hôtels. Hors cela, le reste fait défaut. Pas de salle à manger particulière, rien qu'une à deux, trois et quatre tables. Vilain ameublement, murs blanchis à la chaux, ou papier de différentes sortes dans la même pièce, ou encore vieilles tapisseries, si vieilles que ce sont des nids de papillons et d'araignées ; un aubergiste anglais jetterait les meubles au feu. Pour table, on vous donne partout une planche sur des tréteaux arrangés de façon si incommode qu'on ne peut étendre ses jambes qu'aux deux extrémités. Les fauteuils de chêne, à siége de joncs, ont le dossier tellement perpendiculaire que toute idée de se délasser doit être abandonnée. »

En juillet 1789, Arthur Young s'avance vers l'Allemagne, mais c'est pour laisser à la France sa prédilection pour notre cuisine. Aussi écrit-il de Schelestadt : « Dans ce pays, tout est allemand ; sitôt que vous sortez des villes, les auberges ont de vastes salles communes avec plusieurs tables toujours servies, où se mettent les différentes sociétés, riches comme pauvres. La cuisine aussi est allemande ; on appelle *schnitz* un plat composé de lard et de poires à la poêle ; on dirait d'un mets de la table de Satan ; mais je fus bien étonné en y goûtant de le trouver plus que passable. »

Arthur Young apprécie avec la même justesse les

surprises et les invitations, les repas de cérémonie et la fortune du pot. Il écrit donc en septembre 1788 :

« Parmi mes lettres, j'en avais pour M. de la Livonière, secrétaire perpétuel de la société d'agriculture d'Angers, je le trouvai à sa maison de campagne; lorsque j'arrivai, il était à table avec sa famille; comme il n'était pas midi, je pensais avoir évité cette maladresse; mais lui-même et madame prévinrent mon embarras par leurs instances cordiales de les imiter, et, sans faire le moindre dérangement d'aucune sorte, me mirent tout d'un coup à mon aise, devant un dîner médiocre, mais assaisonné de tant de laisser-aller et d'entrain, que je le trouvai plus à mon goût que les tables les plus splendidement servies. Une famille anglaise à la campagne, de même rang, et prise de même à l'improviste, vous recevrait avec une politesse anxieuse et une hospitalité inquiète; après vous avoir fait attendre que l'on change en toute hâte la nappe, la table, les assiettes, le buffet, le bouilli et le rôti, on vous donnerait un si bon dîner, que, soit crainte, soit lassitude, personne de la famille ne trouverait un mot de conversation, et vous partiriez chargé de vœux faits de bon cœur de ne vous revoir jamais. Cette sottise, si commune en Angleterre, ne se voit pas en France : les gens y sont tranquilles chez eux et font tout de bonne grâce. »

Voici une délicatesse qui a échappé au coup d'œil d'Young et qu'il est bon d'emprunter à Mercier : « La plupart des femmes ne commencent à dîner qu'à l'entremets. La maîtresse de la maison ne parle point des plats qui sont sur la table; il ne lui est permis que d'annoncer une poularde de Rennes, des perdrix du Mans, des pâtés de Périgueux, du mouton de Ganges et des olives d'Espagne. »

Il fallait que la table française fût devenue un idéal pour arracher cette note à Arthur Young :

« Rendez-vous chez M. Lavoisier. Madame Lavoisier, personne pleine d'animation, de sens et de savoir, nous

avait préparé un *déjeuner anglais* au thé ou au café, mais la meilleure partie de son repas, c'était sans contredit sa conversation. »

Tous les étrangers rendaient le même hommage à la table des Français.

La table étant devenue l'aimant de tous les esprits, elle servit de jardin à la rhétorique. Collé appelait une préface du vert-jus, les maximes des recettes, les conseils des palliatifs, et les hardiesses de langage de fortes sauces. Le chapitre CXXI de *Tristram Shandy*, par Sterne, regarde le labeur, le chagrin, la peine, la maladie, le besoin et l'infortune comme les sauces de la vie. Dans le *Mondain*, Voltaire compare l'esprit français à la mousse du vin d'Aï qui faisait partie de tous les soupers. Dans la CXLIIIe de ses *Lettres Persanes*, Montesquieu s'est amusé à composer avec des livres indigestes des tisanes purgatives, des vomitifs, des remèdes pour guérir de l'asthme, des préservatifs contre la gale; il a rédigé trois ordonnances latines de la même gravité.

Le cuisinier devait nécessairement devenir un personnage dans une maison; il obtint autant d'importance que chez les Romains. « Peu s'en faut aujourd'hui, disait Mercier, qu'un cuisinier ne prenne le titre *d'artiste en cuisine*. On les choie, on les ménage, on les apaise, quand ils sont fâchés; et tous les autres domestiques leur sont ordinairement sacrifiés. Le petit bourgeois qui n'a qu'une servante dont le chef-d'œuvre est une fricassée de poulet, fait sa cour à un maître d'hôtel afin que celui-ci le régale le dimanche; c'est pour lui une connaissance chère et précieuse qu'il cultive avec le plus grand soin. S'enlever adroitement un cuisinier est un tour affreux que l'on ne pardonne point, et qui, dans le monde, fait passer pour méchant quiconque a recours à cet indigne artifice. Les Languedociens sont les meilleurs cuisiniers, on leur donne le quadruple des appointements d'un précepteur; les bourgeois n'ont pas encore de cuisiniers, mais cela viendra. »

Afin de mieux captiver Louis XV, la duchesse de Châteauroux prit le meilleur cuisinier qu'elle put trouver. Louis XV employait dans ses cabinets et à Choisy un cuisinier du nom de Moustier, artiste si fameux que le duc de Luynes a cru devoir mentionner sa mort.

A Montbard, le personnage le plus important du château. le plus considérable et le mieux payé, c'était le cuisinier; Buffon mettait de l'amour-propre à posséder un excellent cuisinier.

Le roi de Prusse, Frédéric le Grand, communiquait souvent directement avec ses cuisiniers et leur dressait lui-même la carte du lendemain; il se montrait très-indulgent sur leurs gaspillages. Il adressa au sieur Noël, son maître d'hôtel, une épître de cent trente-sept vers dans laquelle il le traita en héros, et le proclama un Newton dans l'art de la marmite, un vrai César en fait de lèchefrite.

Voltaire n'était donc que l'historien de son époque, lorsqu'il mettait cette exclamation sur les lèvres de son *Mondain :*

Qu'un cuisinier est un mortel divin !

On multiplia les domestiques à un point incroyable. Ambassadeur à Vienne, le prince Louis de Rohan avait une maison de soixante personnes et deux écuries de cinquante chevaux à sa maison de campagne; il réunissait jusqu'à quarante et cinquante personnages. Evêque de Strasbourg, son palais semblait la résidence d'un souverain; on y comptait quatorze maitres d'hôtel et vingt-cinq valets de chambre.

Pendant son ministère, Choiseul avait constamment une table de seize couverts, c'était la petite table, la grande était de quarante couverts; il avait souvent des soupers de quatre-vingts personnes dans sa retraite de Chanteloup; il y avait quatre cents personnes employées dans le château et les communs; cinquante étaient en livrée; on mangeait trois cents livres de pain par jour.

Les *Mémoires* du duc de Luynes contiennent, à la date de 1752, ce détail sur une mission de M. de Belle-Iele à Dresde : « Le comte de Brühl alla le visiter accompagné de quatre-vingts domestiques; leurs habits étaient rouges, brodés d'or, il y en a de toutes les nations et vêtus à la mode de chaque nation. Il pria M. de Belle-Isle le soir à souper avec lui; il y avait cent couverts à ce souper et huit cents bougies dans les appartements, et des vins de toutes espèces. M. de Brühl a dans sa cave douze ou quinze cents pièces de vin de Hongrie; chacune de ces pièces coûte cinq cents livres. »

CHAPITRE VII

LES TABLES OUVERTES DU XVIIIe SIÈCLE

I

La vie se passait à recevoir; la table nivelait tous les rangs; mais l'étiquette y régnait aussi bien que la liberté, ce qui a fait dire à Mercier : « La mode, dans les grandes maisons, est de dîner, son épée au côté. »

Le baron d'Holbac mérita d'être appelé le maître d'hôtel de la philosophie.

Le duc de Luynes remarque qu'en 1747 la reine soupa 198 fois chez la duchesse de Luynes, indépendamment des jours qu'elle vint après le souper et des soirées qu'il oublia de noter.

Le duc de La Vrillière, ministre et secrétaire d'État, établit dans son duché un hôpital pour les vieillards : il pourvut à leurs besoins et assista maintes fois à leurs repas.

Madame Campan nous dit de Louis XV : « Il aima avec passion, pendant plusieurs hivers, les *bals à bouts de chandelle :* c'est ainsi qu'il appelait les assemblées des

gens du dernier étage de la société. Il se faisait indiquer les pique-niques que se donnaient les petites marchandes, les coiffeuses, les couturières de Versailles, et s'y rendait en domino noir et masqué ; son capitaine des gardes l'y accompagnait, masqué comme lui. Le grand bonheur était d'y aller en brouette ; on avait soin de dire à cinq ou six officiers de la chambre du roi ou de celle de la reine de s'y trouver, afin que Sa Majesté y fût environnée de gens sûrs, sans qu'elle pût s'en douter ni en être gênée. Mon beau-père, pendant la jeunesse du roi et la sienne, a été plusieurs fois du nombre des serviteurs à qui il était enjoint de se présenter sous le masque dans ces réunions formées souvent à un quatrième étage ou dans quelque salle d'aubergiste. Dans ce temps-là, pendant la durée du carnaval, les sociétés masquées avaient le droit d'entrer dans les bals bourgeois ; il suffisait qu'une personne de la compagnie se démasquât et se nommât. »

Marie-Antoinette n'était à l'aise qu'à la table de madame de Polignac ; plus tard, ce fut chez la comtesse d'Ossun qu'elle alla fréquemment dîner avec les personnes qu'elle honorait de son amitié ; mais, comme madame d'Ossun n'était pas assez riche pour supporter les dépenses nécessitées par la présence de commensaux aussi augustes, la reine eut l'attention de lui offrir un traitement de six mille livres par mois. Marie-Antoinette finit par établir un café à Trianon ; elle avait à cœur de servir elle-même, de concert avec ses dames d'honneur, les courtisans invités à s'y promener.

Quoiqu'il fût très-sobre et ne bût que de l'eau, le grave Haller avait une table excellente et abondante.

La moitié de la vie des philosophes se passa à table ; rien de plus naturel que Delille ait fait un poëme sur la *Conversation*, et que Collé ait regardé la timidité et la taciturnité comme un *crime de lèse-société*. Aussi, voyant approcher sa dernière heure, madame du Deffand recommanda à son cuisinier de préparer le meilleur

festin qu'il pourrait; elle y invita tous ses amis, persuadée que c'était le souvenir le plus agréable qu'elle laisserait dans leur mémoire.

Il y avait toujours des amateurs, à toutes les heures du jour et de la nuit, à la ville comme à la campagne.

Montesquieu avait 60,000 livres de rente; à Paris il ne mangeait jamais chez lui. Fontenelle jouissait de 35,000 livres de revenu; il ne soupait jamais dans son appartement; ce n'est que la veille de sa mort qu'il cessa d'aller en ville. Duclos était à son aise ; il courait également chaque jour les bonnes tables et même se faisait ramener en voiture.

L'appétit était en harmonie avec l'esprit, qui petillait dans ces repas de chaque jour. « On ose presque se vanter, dit Mercier, d'avoir un bon estomac, ce qu'on n'aurait pas osé faire, il y a vingt ans. »

Prévòt buvait beaucoup; Crébillon ne sortait de table qu'en chancelant; Louis Racine y laissait quelquefois la raison; Duclos s'y échauffait considérablement, le vin l'animait toujours. L'abus du café et surtout l'habitude des liqueurs fortes, qu'il avait contractée dans ses voyages, contribuèrent à abréger les jours de Maupertuis. Montesquieu écrivait à Duclos, le 15 août 1748 : « Les soirées de l'hôtel de Brancas reviennent toujours à ma pensée, et ces soupers, qui n'en avaient pas le titre, et où nous nous crevions. » Le 15 juin 1751, il mandait à madame du Deffand : « Je sens qu'il n'y a pas de lectures qui puissent remplacer un quart d'heure de ces soupers qui faisaient mes délices. »

Un personnage important en ce chapitre, Bontemps, premier valet de chambre de Louis XV, mourut d'indigestion.

Dans ses lettres, Diderot parle constamment de ses indigestions. La goinfrerie de Marmontel et de la Harpe était un fait de notoriété publique. Collé nota qu'à l'âge de 99 ans, Fontenelle tenait tête à tous les convives et ne connaissait pas de rival. Barthe avait pour habitude de

manger de tous les plats d'une table; mais comme il avait la vue très-basse et qu'il craignait toujours d'en avoir oublié quelques-uns, il se retournait souvent vers son domestique et lui demandait avec un grand sérieux: *Ai-je mangé de cela?* Il mangea tant un jour, qu'il mourut d'indigestion.

Partout on tenait compte de l'appétit, au point que dans la préface de *Tom Jones*, Fielding, comparant un livre à un festin, conseille de ne servir les ragoûts qu'après les mets les plus simples.

L'avis ne manquait pas d'actualité, car l'abondance était partout fabuleuse. Le comte de Brühl faisait servir sur sa table de cent à cinq cents plats. Suivant Georgel, on faisait litière de vin de Tockay, en l'honneur de Cagliostro, au palais du prince Louis de Rohan, qui s'amusait de ces abus.

A un repas de corps où se trouvait le marquis de Conflans, un vieil officier de hussards se servait d'un verre qui tenait près d'une pinte; M. de Conflans se fit ôter une de ses bottes, la remplit de vin, et la but d'un trait à sa santé.

En Pologne, sous le règne de Stanislas Poniatowski, l'écuyer-tranchant de la couronne possédait une coupe de la contenance de plus d'un litre. On se servait des autres verres au commencement du repas; la fameuse coupe n'arrivait qu'au dessert, et il fallait que chaque convive la vidât d'un trait ou recommençât une seconde fois. Ce défi coûta la vie à une multitude de personnes.

L'électeur palatin Charles-Philippe avait un fou nommé Perkée, nain de trois pieds six pouces; il le faisait fouetter quand ce pauvre diable n'avait pas bu ses trente bouteilles, car il l'avait amené à avaler trente bouteilles dans une journée, comme le raconte Victor Hugo.

Le duc de Luynes signale, en mars 1749, un terrassier nommé Leclercq, dit Pitre, qui était d'une grosseur prodigieuse et qui vécut quatre-vingts ans, quoiqu'il eût

l'habitude de boire dix-sept ou dix-huit bouteilles de vin par jour.

En Pologne, l'ivresse était devenue, sous le règne des Auguste, un honneur. Les magistrats entretenaient dans leurs châteaux des buveurs célèbres et expérimentés, et durant les festins, on portait successivement, à verres pleins, la santé de tous les convives.

Parfois l'abondance était la moindre singularité d'un festin. Ainsi l'abbé Margon prit à cœur de réaliser le souper de Trimalcion, qui fait toute la renommée de Pétrone. Il était fort gourmand. Ayant un jour reçu du régent une gratification de 30,000 livres, il imagina de la manger dans un repas qu'il pria le duc de lui laisser faire à Saint-Cloud. Il en fit la disposition, Pétrone à la main, et exécuta, avec la plus scrupuleuse fidélité, tout le service de Trimalcion. Toutes les difficultés s'aplanirent à force de dépenses. Le régent eut la curiosité d'aller surprendre les acteurs, et il avoua qu'il n'avait jamais rien vu d'aussi original.

La guerre eut aussi un commentaire de la même nature; ce fut un dessert. Voici le témoignage de Wraxhal: « Sir Ichn Irvin, à une fête qu'il donna en 1781 à Dublin, fit placer sur la table, comme principale pièce du dessert, une représentation de la forteresse de Gibraltar, investie par les troupes espagnoles, le tout en sucreries. C'était une copie fidèle de ce roc célèbre, avec les ouvrages, les batteries et l'artillerie des assiégeants, qui jetaient des balles de sucre contre les murailles. La dépense de cette pièce magnifique ne monta pas à moins de 33,750 livres. »

II

Toutes les heures du jour se trouvaient prises par des repas, et chaque repas eut ses habitués et son illustration particulière. De là cette note de Mercier : « Celui qui tient une bonne table a du moins l'avantage que l'on ne passe pas sous silence ses qualités ; et, s'il a des talents, ils ne resteront pas sans prôneurs. »

« Les déjeuners de Morellet étaient délicieux, remarque Garat, il n'en abandonnait le soin à personne ; tout y était de son invention et de son ordonnance ; il les variait de mois en mois, et chaque variété était un perfectionnement. S'il ne créait pas lui-même de nouveaux instruments pour les préparer, ce qui lui arrivait quelquefois, il appelait à son aide tout le génie, en ce genre, et des Anglais et des Anglo-Américains. »

Les déjeuners de Raynal eurent autant de vogue que ses ouvrages et furent peut-être la cause de sa réputation prodigieuse. Les ambassadeurs, les philosophes, les étrangers de distinction étaient fiers d'y être admis ; les journaux du temps attestent qu'on y voyait des carrosses, comme à un spectacle. On appelait ces déjeuners la *tendresse* de l'abbé Raynal.

Dans sa *Nouvelle Héloïse*, Rousseau parle ainsi de ce premier repas : « Le déjeuner est le repas des amis ; les valets en sont exclus ; les importuns ne s'y montrent point ; on y dit tout ce qu'on pense, on y révèle tous ses secrets, on n'y contraint aucun de ses sentiments ; on peut s'y livrer sans imprudence aux douceurs de la confiance et de la familiarité. C'est presque le seul moment où il soit permis d'être ce qu'on est : que ne dure-t-il toute la journée ? »

III

Le bel air était de dîner à deux heures, dit la baronne d'Oberkich. Il y avait des exceptions pour une heure, et surtout pour trois heures.

Mercier dit de ce dîner :

« A trois heures, on voit peu de monde dans les rues, parce que chacun dîne : c'est un temps de calme, mais qui ne doit pas durer longtemps. Les seigneurs ne dînent qu'à trois heures et demie. A cinq heures et un quart, c'est un tapage affreux, infernal. Toutes les rues sont embarrassées; toutes les voitures roulent en tous sens, volent aux différents spectacles. Les cafés se remplissent. A neuf heures du soir, le bruit recommence. C'est le défilé des spectacles. »

Cette heure d'entrée et de sortie des théâtres explique pourquoi les dîners eurent peu de vogue et furent éclipsés par le souper que rien n'empêchait de se prolonger indéfiniment. D'ailleurs c'est aussi le temps le plus favorable pour les promenades et les visites. Aussi les grands dîners furent rares.

Ce fut le seul repas de Buffon ; il y mangeait beaucoup et longuement; il avait habituellement une vingtaine de commensaux; des princes et des ministres étaient heureux d'en faire partie, bien que Buffon ne fût pas un bel esprit de table, pas plus que de cabinet. Il ne prenait plus rien de la journée. Il en était de même de Catherine II et de Frédéric le Grand ; le dîner leur tenait lieu de festin; ils ne paraissaient au souper que pour causer.

Deux sociétés donnèrent de la célébrité au dîner de deux heures.

La première était appelée *les Gobe-Mouche*, et se com-

posait d'individus de tous rangs, qui se réunissaient le mercredi pour dîner à frais communs. La gourmandise était le but et la fin de la réunion; le perfectionnement de la cuisine était le sujet de tous les entretiens, et la délicatesse l'unique mérite.

L'autre société s'attablait également à frais communs, rue de Bussy, au restaurant du *Caveau*, dont elle a gardé le nom. On se réunissait seulement le premier et le seizième jour de chaque mois, d'abord parce qu'on n'avait pas plus souvent d'écus à jeter par les fenêtres, puis parce qu'en se rassemblant plus rarement, on éprouve plus de plaisir à se revoir, et que les sujets d'entretiens sont plus nombreux et plus intéressants. L'abondance et la délicatesse n'étaient pas exclues, comme à Lacédémone : on mangeait bien, on buvait encore mieux, et l'on chantait à perdre haleine. L'appétit n'était que l'accessoire.

La condition, c'était une gaieté franche, jeune, intarissable. Chaque membre était obligé d'improviser, à son tour, une épigramme, et condamné à boire un verre d'eau, s'il avait la maladresse de ne pas la tailler et l'aiguiser comme ces fameuses flèches adressées à l'œil de Philippe. Tous les auteurs avaient le droit de lire leurs essais; alors la table se transformait en aréopage; la critique était familière sans licence, enjouée comme l'enthousiasme, sincère comme la vérité, sans avoir jamais le fiel de la jalousie, ni la rancune de l'amour-propre; cette liberté n'engendra ni querelle ni hostilité, ni Vadius ni Trissotin. On causait de tout, du passé, du présent, de l'avenir; on riait de tout, de la fortune qu'on attendait, comme de la pauvreté qu'on traînait. Et tout finissait par des couplets et des bons mots.

La morgue du succès, le pédantisme de l'érudition, les susceptibilités de l'amour-propre n'auraient pas osé s'y présenter. Il n'y avait de place que pour la gaicté qui n'est ni impertinence, ni médisance, ni calomnie, ni grossièreté, ni impiété.

Ces dîners sans cérémonie semblent avoir réalisé l'idéal d'une société française : aucune de ces séances ne subit l'ennui, la monotonie, la jactance, les prétentions, le ridicule et les autres faiblesses inhérentes à tout attroupement. Il en sortait chaque fois des chansons que tous les échos redisaient le lendemain ; il s'en échappait de ces mots heureux qui ne rentraient plus, comme la colombe de l'arche. Cette compagnie a fait plus de bruit, et est restée plus populaire que toutes les académies, que tous les clubs, que tous les cercles ; l'Académie française même n'est connue des basses classes que par l'épitaphe de l'un de ces farceurs.

Les causeries étaient toujours animées et intéressantes, parce que tous les talents y étaient admis. Là, se formèrent, se développèrent, ou brillèrent d'un éclat plus ou moins vif les deux Crébillon, les deux Saurin, Bernard, Gresset, Collé, Gallet, Sallé, Duclos, Moncrif, Boucher, Helvétius, Rameau.

Piron animait et électrisait toutes ces têtes ; c'était comme le secrétaire perpétuel de cette Académie de la Gaieté ; on récite Molière, on répète Piron. Il n'y a pas un Français qui ne se récrée, et ne divertisse les autres par ses reparties ; s'il y a des bons mots dont le père soit inconnu, on ne manque jamais de les attribuer à Piron ; on l'établit le Vincent de Paul de tous ces enfants trouvés ; le peuple le regarde comme la personnification de la gaieté française et se persuade qu'il a, comme le roi, ses droits sur tout ce qui sent le rire.

Aussi quiconque avait de l'esprit ou savait le goûter, briguait d'être admis à ces tournois de la parole ; le secrétaire d'État Maurepas, sollicita, comme une faveur, d'y être introduit.

A la fin, les grands seigneurs voulurent s'y imposer, comme à un spectacle ; surpris à l'improviste, les convives gardèrent le silence comme des chartreux, et ils renoncèrent à des rendez-vous qui duraient depuis quinze ans.

Mais l'habitude était prise et la gaieté n'était pas épuisée. La société se reforma ; elle céda de nouveau aux circonstances et reprit, après cette vacance, son ancien train. La mort ou les maladies éclaircissaient chaque année les rangs ; heureusement il surgissait des membres qui avaient les mêmes dispositions.

Les dîners du *Caveau*, commencés en 1733, se continuèrent jusqu'à la Révolution. Les générations passaient et se succédaient les unes aux autres ; les constitutions seules se tinrent debout. C'est à cette longue durée que la société doit sa célébrité ; elle est éternellement populaire, grâce à Piron.

IV

La collation eut sa place au soleil, comme le dîner. L'abbé Alary avait formé un petit établissement. une spèce de club à l'anglaise. Cette société s'appelait *l'Entre-ol*, parce que le lieu où elle se réunissait était un entresol ans lequel logeait M. l'abbé. C'était un café d'honnêtes ens ; on y pouvait prendre du thé en hiver, et, en été, e la limonade et des liqueurs fraîches. Le marquis 'Argenson rapporte qu'on y rencontrait des personnes ès-considérables, qui avaient rempli les premiers emlois au dedans et au dehors du royaume.

Dans ses magnifiques jardins, Beaumarchais éleva un iperbe temple à Bacchus avec une petite colonnade à grecque ; comme cet édifice était destiné aux collans, on lisait sur le fronton cette inscription en latin acaronique :

> Erexi templum à Bacchus
> Amicisque gourmandibus.

Ce temple était assis sur un rocher dont l'entrée sombre et mystérieuse cachait une officine gastronomique.

C'est à la collation qu'il convient de reporter une solennité gastronomique dont les annales polonaises ont gardé le souvenir. Il s'agit d'un plat de Vitellius qui vint couronner, en 1732, les exercices du camp formé, sous le règne d'Auguste II, entre Varsovie et le château de Willanow. « Après quinze jours de marches, contremarches, d'attaques et de défenses simulées, lit-on dans *la Pologne* de *l'Univers pittoresque*, le roi invita à un grand banquet les chefs des divers corps, et donna des ordres pour que les soldats fussent compris dans la fête. En conséquence, on leur fit un gâteau que l'on peut bien appeler *gâteau-monstre*, vu ses proportions énormes. Rien qu'en farine, cinq tonnes de France furent employées à sa confection ; qu'on ajoute à cela 4,800 œufs, un tonneau de lait, un tonneau de beurre et un tonneau de levain, et on aura un gâteau de trente pieds de long sur quinze de large et deux d'épaisseur. Un four dut être construit tout exprès pour sa cuisson. Une fois cuit et parsemé d'une innombrable quantité de fleurs, on posa ce monument en pâte sur un char traîné par huit chevaux ; leurs harnais étaient garnis de croquets. Des grenadiers précédaient le char triomphal, dont la marche à travers le camp s'opéra aux sons de la musique royale. L'auteur du gâteau, le maître-pâtissier, marchait le premier de tous en tête du cortége, portant avec orgueil un couteau de sept pieds de longueur. Seize aides-pâtissiers complétaient l'ensemble de cette scène comique et agitaient dans l'air des banderoles aux couleurs éclatantes et bariolées. On voyait venir ensuite des voitures remplies de pièces de viandes et de boissons de toutes espèces, ayant pour conducteur principal un homme couronné de pampre et représentant Bacchus : le dieu de la vendange tenait à la main une immense coupe dorée ; huit négrillons l'entouraient et lui formaient une garde d'honneur. La procession terminée, le cortége burlesque

s'arrêta devant le monarque, et, à un signal d'Auguste, le maître-pâtissier et ses adjoints grimpèrent, à l'aide d'une échelle, au sommet du gâteau et commencèrent à le découper. La première part fut offerte, comme de juste, au roi ; les suivantes aux personnes de la cour. La cuisson en était à point et le goût délicieux, parfait. Bacchus présenta ensuite à Auguste une coupe remplie de vin ; après quoi, l'armée livra un assaut général au gâteau-monstre qui disparut bientôt sous les vives attaques dont il était l'objet. Sa défaite fut célébrée par de nombreuses et interminables rasades. »

V

Le souper était généralement, comme chez les anciens, le principal repas ; il finissait vers onze heures.

« Quelle différence, s'écrie Mercier, de l'homme en place et de l'homme qui soupe avec Fathmé ! Depuis le ministre qui arrange la perte de telle puissance jusqu'à l'auteur d'un opéra-comique, chacun ne médite le matin que pour pouvoir jouir le soir. Le pauvre genre humain travaille pour les petits soupers. »

Voltaire ne crut point déshonorer le président Hénault, en le désignant comme un homme *fameux par ses soupers*.

On réservait tout son appétit et tout son esprit pour le souper. De là ce mot de Montesquieu : « Le souper tue la moitié de Paris ; le dîner l'autre. » Il y a exagération et presque absence d'idée dans cette satire, mais le sens se laisse facilement deviner à seconde vue.

Il y a plus de justesse dans cette remarque de Mercier : « Point de maisons assez riches à Paris pour donner à dîner et à souper. La robe dîne et la finance soupe. »

Chez madame du Deffand, le souper était défini une des quatre dernières fins de l'homme; on avouait volontiers qu'on ne se rappelait pas quelles sont les trois autres. Plus elle avançait en âge, plus madame du Deffand perfectionnait ses soupers : c'était son chant du cygne.

Les jeunes demoiselles elles-mêmes ne rêvaient que souper. Les Filles de France avaient dans leur armoire des jambons, des daubes, des mortadelles, du vin d'Espagne; elles s'enfermaient souvent et à toute heure pour en manger. A la fin, elles voulurent avoir leur petit souper dans leur cabinet, comme le roi; elles s'y crevèrent de viande et de vin, comme le roi; elles avaient continuellement des indigestions, comme le roi. C'est d'Argenson qui place ces soupers dès 1750. Plus tard, les princesses emprunteront de l'argent pour se procurer des friandises.

Les dames patronesses de la philosophie eurent aussi le goût de ces soupers. Tel est le récit de Longchamp, le secrétaire de Voltaire et de madame du Châtelet : « Pendant le temps que j'étais au service de madame la marquise du Châtelet, cette dame, avec cinq de ses amies, voulant se réjouir entre elles, célébrèrent une joyeuse orgie dans un cabaret de Chaillot, qui avait pour enseigne la *Maison rouge*. Je fus choisi pour ordonner leur souper et mettre les plats sur la table. Le souper commença fort tard et avait quelque ressemblance avec ceux que Tibère faisait dans l'île de Caprée. Ces dames étaient madame la marquise du Châtelet, la marquise de Meuse, la marquise de Boufflers, madame du Deffand, madame de Graffigny et madame de la Popelinière. Elles avaient passé une partie de la soirée à la promenade du bois de Boulogne; en arrivant au rendez-vous, comme il faisait très-chaud, elles se déshabillèrent à leur aise et très à la légère; elles voulaient sans doute éprouver l'effet que produiraient leurs charmes sur leurs premiers laquais; cela ne fit point monter le thermomètre, soit qu'ils fussent accoutumés à pareille

vue, ou que la grande chaleur qu'il faisait les eût engourdis. Les dames ne me parurent pas contentes, ni satisfaites de leur épreuve. Elles envoyèrent leurs gens souper et restèrent à table jusqu'à cinq heures du matin, après quoi, s'étant un peu rajustées, elles montèrent dans leurs voitures qui les attendaient et revinrent chez elles. »

Ce n'était là qu'un caprice, une partie de plaisir et non une habitude. Madame de Tencin, madame Geoffrin, madame du Deffand, durent à leurs soupers une célébrité et une considération sans exemple. Elles étaient acclamées comme les reines de la table. Les *Mémoires* du marquis d'Argenson ont réchauffé les déjeuners de la comtesse d'Alluys et les soupers de madame de Fontaine-Martel.

Paris fut partagé en soupers, comme en quartiers, et pour les habitants et pour les étrangers.

C'était à qui apporterait le plus d'aisance et d'agrément à ces soupers. Ainsi plus de grands couverts, de grands appartements, de chambres; il n'est désormais question que de petits couverts et de cabinets. Le régent mit à la mode les cabinets; Louis XV se cloîtra dans les petits appartements; on les voit encore. Le joli remplaça le beau; le commode tint lieu de grand. « Il faut que tous les appartements soient boisés, disait Mercier, avec un vernis précieux et des baguettes en or. Tous les appartements sont percés pour le conduit des sonnettes. Les meubles sont devenus le plus grand objet de luxe ou de dépense: tous les six ans on change son ameublement pour se procurer tout ce que l'élégance du jour a imaginé de plus beau. » Dans ses *Mémoires*, Casanova s'est fait le Vitruve aussi bien que le Pétrone et le Suétone de tous ces cabinets. Le casino de Bernis est le chef-dœuvre du genre.

On trouva jusqu'au moyen de se passer de l'office des domestiques. A Choisy et Trianon, Louis XV avait une table qu'on montait de dessous le parquet; elle

portait non-seulement un service entier, mais encore quatre de ces petites tables appelées *servantes*, qui fournissaient aux convives les assiettes, le vin et les autres choses dont ils pouvaient avoir besoin, et les dispensaient de communiquer directement avec les valets. Elles redescendaient avec la même facilité, et, dans l'intervalle d'un service à l'autre, l'ouverture se trouvait couverte par une belle rose de métal. Le roi de Pologne, Stanislas, avait des tables du même genre qu'on descendait du plafond.

Au château de Deinach, près de Stuttgard, la cour de Wurtemberg aima mieux avoir dans la salle à manger un plafond auquel était attaché un grand éventail mécanique qui rafraîchissait les convives.

Le maréchal de Richelieu établit une petite maison exclusivement consacrée au petit souper. On y trouvait tout ce que la mollesse et la sensualité, le faste et la profusion peuvent faire inventer. Dès lors, il devint de mode d'avoir une petite maison, éloignée de l'hôtel. Richelieu finit par monter autant de petites maisons qu'il menait d'intrigues avec des femmes différentes. Il imagina les repas adamiques ; il est vrai que c'était loin de ses gens ; le marquis de Villette et M. de Girardin, propriétaire d'Ermenonville, y mirent moins de façon. Sous le titre d'*Anecdotes sur Richelieu*, le grave Rulhière, de l'Académie Française, s'est constitué l'historien de tous les petis soupers de ces petites maisons et n'a reculé devant aucun détail.

Le régent adopta pour ses roués des noms de guerre au souper; Louis XV et Frédéric II y tolérèrent une grande liberté de parole. Il suffisait que le roi ne fût ni blessé ni critiqué. Catherine II permettait même le tutoiement, mais avec toute réserve.

Madame Geoffrin trouva commode et convenable de donner un jour aux philosophes et un autre aux artistes, pour mieux ménager les amours-propres et laisser plus de liberté à la conversation. Aussi l'un de ses convives,

devenu roi de Pologne, Stanislas-Auguste Poniatowski, ne manqua pas d'établir des dîners littéraires, qui furent très-libres, et eurent lieu le jeudi de chaque semaine pendant une partie de son règne. Les sciences et les arts formaient l'objet principal de la conversation. La chère était exquise, mais sans profusion. Le roi était difficile sur le choix de ses commensaux.

Le prince Louis de Rohan donnait, pendant son ambassade de Vienne, toutes les semaines, des soupers de cent à cent cinquante personnes, suivis de jeux, de danses, de concerts. Il trouva le moyen de faire de ces réunions officielles, toujours glaciales et ennuyeuses, un rendez-vous séduisant d'amis et de parents, et de donner aux grands appartements tous les avantages des cabinets. Il scia toutes les grandes tables. Alors des tables de six ou huit couverts au plus, mais multipliées à l'infini, dit Georgel, procurèrent à chaque société la faculté de se réunir, suivant son goût, et fit disparaître la monotonie grave et silencieuse de ces grandes tables où se trouvent presque toujours assises à côté l'une de l'autre des personnes qui ne se connaissent point, ne se conviennent point, et doivent peut-être ne jamais se revoir. Toutes ces tables, composées de sociétés à part, n'étaient servies que par des gens de l'ambassadeur, de neuf heures du soir jusqu'à deux heures du matin. Grâce à cette combinaison, le prince Louis de Rohan mit à la mode les soupers, jusqu'alors inconnus; il battit la morgue sur son propre terrain. Hommes et femmes devinrent une clientèle dévouée à Son Excellence. Elle exerça une telle influence sur toute la société de la capitale, que l'impératrice Marie-Thérèse s'alarma de cette usurpation. Comprenant que bientôt elle ne serait plus rien à Vienne, elle se hâta de demander le rappel de monseigneur l'ambassadeur de France.

Les soupers régnaient. Il ne suffisait pas qu'ils fussent abondants et délicats, car alors on disait : « On les mange, mais on ne les digère pas. » Il fallait qu'ils

eussent pour véritable surtout un feu d'artifice d'esprit; on s'enivrait plus de paroles que de vin de Champagne. De là l'empressement de tous les amphitryons à attirer les gens de lettres à leur table, et le zèle de ces derniers à s'y rendre, ce qui suggéra à Tissot l'idée de traiter, en 1769, *De la Santé des Gens de Lettres*.

Dans sa *Nouvelle Héloïse*, Rousseau caractérise ainsi l'esprit général de ces soupers : « J'assiste à des soupers priés, où la porte est fermée à tout survenant, et où l'on est sûr de ne trouver que des gens qui conviennent tous, sinon les uns aux autres, au moins à ceux qui les reçoivent. C'est là que les femmes s'observent moins et qu'on peut commencer à les étudier; c'est là que règnent plus paisiblement des propos plus fins et plus satiriques; c'est là qu'au lieu des nouvelles publiques, des spectacles, des promotions, des morts, des mariages dont on a parlé le matin, on passe directement en revue les anecdotes de Paris, qu'on dévoile tous les événements secrets de la chronique scandaleuse, qu'on rend le bien et le mal également plaisants et ridicules, et que, peignant avec art, et selon l'intérêt particulier, les caractères des personnages, chaque interlocuteur, sans y penser, peint encore mieux le sien; c'est là qu'un reste de circonspection fait inventer devant les laquais un langage entortillé, sous lequel, feignant de rendre la satire plus obscure, on la rend seulement plus amère; c'est là, en un mot, qu'on affile avec soin le poignard sous prétexte de faire moins de mal, mais en effet pour l'enfoncer plus avant. Ces propos sont bien plus railleurs que mordants, et tombent moins sur le vice que sur le ridicule. »

Buffon, Rousseau, Bernardin de Saint-Pierre craignaient d'y perdre leur réputation; Voltaire et Montesquieu y reposaient leur esprit et se contentaient d'écouter et d'applaudir; Marmontel et La Harpe y déposaient leur importune jactance; Duclos et Fontenelle s'y rajeunissaient pour briller de tout leur lustre; Dide-

rot dominait comme un orateur et entraînait tout; Piron trônait en versant son meilleur crû, et se faisait pardonner son habit équivoque et ses incongruités; Rivarol trouvait la baguette magique et laissait tout le monde dans l'étonnement de ses étincelantes improvisations.

Tous les philosophes se préparaient au souper comme un prêtre fait son sermon et l'avocat son plaidoyer. Raynal avait soigneusement travaillé des volumes d'anecdotes qu'il ne débitait qu'à table. De là cet aveu de Marmontel sur les repas de madame de Tencin : « Il y avait là trop d'esprit pour moi. Je m'aperçus qu'on y arrivait préparé à jouer son rôle, et que l'envie d'entrer en scène n'y laissait pas toujours à la conversation la liberté de suivre son cours facile et naturel. C'était à qui saisirait le plus vite et comme à la volée le moment de placer son mot, son anecdote, sa maxime ou son trait léger et piquant; et, pour amener l'à-propos, on le tirait quelquefois d'un peu loin. Dans Marivaux, l'impatience de faire preuve de finesse et de sagacité perçait visiblement; Montesquieu, avec plus de calme, attendait que la balle vînt à lui; mais il attendait; Mairan guettait l'occasion; Astruc ne daignait pas l'attendre; Fontenelle seul la laissait venir sans la chercher. »

Ces assauts d'esprit amenèrent Bernardin de Saint-Pierre à comparer les festins aux combats des gladiateurs. Les lecteurs n'ont guère que la rinçure du verre, car la moitié, l'essence de l'esprit français, s'est évaporée et répandue dans ces moments d'exaltation. Tous les ouvrages de ce temps se ressentent de la conversation. Comme la conversation touche à tout, ils ont embrassé tous les genres et confondu l'universalité avec la profondeur : et comme elle n'a pas de suite, ils sont plutôt une liaison de pages qu'une confection savante et bien ordonnée d'un livre. Aussi la déclamation finit-elle par tout envahir ; l'effet tint lieu de génie. Au dix-

septième siècle, au contraire, c'est toujours un style écrit, on devine que les écrivains ont médité, ont été recueillis, et qu'ils ont traversé les grands appartements de Louis le Grand sans s'y perdre.

CHAPITRE VIII

LES CORDONS-BLEUS DU XVIIIe SIÈCLE

I

C'était le régent qui avait inauguré les petits soupers. Pour les rendre plus libres, il congédiait les domestiques. Alors il engageait ses roués à faire la cuisine ; il commençait par leur en donner l'exemple ; il fallait que chacun s'exécutât à merveille. Sa mère nous apprend qu'il était très-habile ; il avait appris ce métier dans les loisirs de la guerre d'Espagne. Il faisait un très-grand usage de vin de Champagne ; il s'en servait même en guise de liqueur pour se désenivrer. Aussi, pour ne pas en manquer, il eut soin d'accorder au grand-prieur Jean-Philippe d'Orléans, son fils naturel, l'abbaye d'Auvilliers, qui est un des meilleurs crûs de la Champagne, et qui valait, d'après un marché fait avec les moines, 22,000 livres. Brillat-Savarin a recueilli cette tradition sur les soupers du régent : « Des renseignements certains m'ont appris qu'on y distinguait surtout des piqués d'une finesse extrême, des matelotes aussi appétissantes qu'au bord de l'eau et des dindes glorieusement truffées. »

Louis XV mangeait à étonner, dit Barbier; quoique son estomac fût fort élastique, il le forçait assez pour que ses indigestions fussent très-fréquentes. Il était obligé de

se purger presque tous les mois. Il s'adonna de bonne heure au vin de Champagne; il mit à la mode les pâtés froids aux mauviettes. La table était la seule occupation sérieuse de sa vie.

« Il faisait très-bien sauter le haut de la coque d'un œuf d'un seul coup de revers de sa fourchette, dit madame Campan : aussi en mangeait-il toujours à son grand couvert, et les badauds qui venaient le dimanche y assister retournaient chez eux moins enchantés de la belle figure du roi que de l'adresse avec laquelle il ouvrait ses œufs. »

Dans son intimité, dès 1722, il se plut à faire et à servir le thé et le chocolat; il voulut aussi faire des omelettes et des œufs en chemise; il apprit à les apprêter à *la fanatique* sur la poêle rouge. Toute sa vie, il se piqua de passer le café, non-seulement pour les favorites, anecdote immortalisée par un bon mot de la comtesse du Barry, mais aussi pour ses enfants; il le leur portait dans leur chambre. Le duc de Luynes dit, à propos de la visite qu'il reçut dans son domaine de Dampierre, en 1748 : « Le roi se mit à table avant neuf heures; j'eus l'honneur de le servir pendant près d'une demi-heure. Il m'ordonna ensuite de me mettre à table. Il prit son café au sortir de table; c'est du café qu'il fait lui-même, il l'avait commencé avant son souper et le finit pendant qu'il était à table. »

Grâce à sa batterie de cuisine privée, il cultiva son goût et se fit des élèves de tous ses courtisans. Il les mettait souvent à l'épreuve, et surtout les jours de chasse. Aussi de la Gorse a mentionné un dîner, à Saint-Hubert, où tous les mets avaient été accommodés par les ducs de Gontaut, d'Ayen, de Coigny, de la Vallière, de Fleuri, par le prince de Beaufremont et le marquis de Polignac. Le seigneur roi s'était chargé des poulets au basilic; chacun des convives étala sur la table ce qu'il avait promis. Puis ils s'y servirent eux-mêmes et ils finirent par offrir eux-mêmes, à l'exemple de

leur auguste maître, les restes aux pages. Après le dessert, ce fut Louis XV qui versa le café à tous ses hôtes.

Au besoin, il travaillait pour la ville et expédiait à domicile. Ainsi, un jour, à Versailles, la fantaisie lui prit de se régaler de chevreuil de Montbard; il en envoya demander à Buffon, qui ne put lui offrir que la moitié d'un chevreuil, en priant Sa Majesté de ne voir dans l'envoi de cette pièce, si peu digne d'être présentée, que l'empressement que l'on avait au Jardin du Roi de répondre sans retard au désir qui avait été manifesté. Le roi, à son tour, envoya au naturaliste la moitié d'un pâté qui avait été servi sur sa table le matin, auquel il avait travaillé lui-même avec le duc d'Aumont, et qu'il avait trouvé excellent.

Dans une visite qu'il fit à sa fille, qui était religieuse chez les Carmélites de Saint-Denis, il prit soin d'examiner les aliments, la vaisselle de terre et jusqu'aux cuillers de bois.

Les têtes couronnées de son époque faisaient le même honneur à la table.

« Le baba, dit Carême, est un mets polonais de l'invention de Stanislas Leczinski, roi de Pologne, grand-duc de Lorraine et de Bar, prince fort gourmand vers la fin de ses jours et qui n'était point étranger à la pratique de la cuisine. » Dans tous ses voyages à Versailles, il se faisait accompagner de sa bouche composée d'un contrôleur, d'un cuisinier et d'un officier. Les *Mémoires* du duc de Luynes nous apprennent que les dépenses de sa table étaient augmentées presque tous les ans d'une façon assez sensible; ainsi, fixées d'abord à 7 ou 8,000 livres par mois, elles étaient, en 1750, de 20,000 livres; en 1752, elles atteignaient 30,000 livres, car le nombre des couverts avait été porté de 16 à 25.

Christiern VI, roi de Danemark, vidait d'un trait sa coupe de chasse qui contenait deux bouteilles. Son verre ordinaire absorbait une bouteille.

Pierre I[er] oubliait souvent les lois de la tempérance. Il

buvait deux bouteilles de bière, autant de vin, une demie, et quelquefois une bouteille d'eau-de-vie à chacun de ses repas.

Suivant d'Argenson, Philippe V mourut de chagrin et d'un appesantissement du corps qu'il avait contracté en donnant trop à ses appétits plus réguliers que modérés.

On remarquait les jours où Pierre III ne s'enivrait pas.

Plus tard, Paul Ier devait montrer qu'il tenait de race. Il s'adonna à l'opium; il en prit une si grande quantité qu'elle altéra ses facultés mentales et le poussa à des bizarreries qui étonnent même l'historien.

Gustave III avait l'estomac aussi large, mais il évita tout excès; dans ses voyages et dans ses guerres il fit même preuve d'une grande abstinence.

Auguste II, roi de Pologne, s'était fait une habitude de l'excès du vin de Hongrie; un jour, une débauche de cette boisson accéléra sa mort, si l'on en croit la margrave de Bareith, sœur de Frédéric le Grand, à laquelle nous devons la liste des 354 bâtards qu'il eut de ses diverses maîtresses. Il était en état d'avaler une telle quantité de vin qu'il donna lieu à ce dicton : *Quand Auguste avait bu, la Pologne était ivre.*

Comme chez les Romains du temps de Sénèque, le beau sexe perdit l'usage du siècle de Louis XIV de ne point boire de vin mais seulement de l'eau rougie, ainsi que le constate madame de Caylus. L'impératrice Catherine Ier faisait l'étonnement de tous ceux qui la voyaient boire du vin de Hongrie, tellement elle en versait. Castera nous initie à cette vie intime d'une autre impératrice de Russie, Élisabeth : « Souvent elle buvait avec excès; et, trop sensuelle, trop impatiente alors, elle ne souffrait pas même qu'on la déshabillât. Ses femmes faisaient seulement faufiler les robes dont elles la vêtissaient le matin, pour pouvoir les lui ôter le soir avec quelques coups de ciseau; ensuite elles la portaient au lit, où elle reprenait quelquefois ses forces dans les bras d'un nou-

vel athlète. Elle éprouva de violentes douleurs d'entrailles que rien ne pouvait calmer, et, pour s'en distraire, elle buvait avec plus d'excès que jamais. En vain ses médecins lui représentèrent qu'elle abrégeait elle-même ses jours ; en vain les personnes qui la servaient essayèrent d'écarter d'elle les liqueurs fortes, elle en voulut constamment avoir, dans sa chambre, une caisse dont elle tenait la clef sous son chevet. On vit, dès lors, que sa fin était infailliblement très-prochaine.... »

Les petites bouchées à la reine sont de Marie Leczinska, aussi gourmande que son père.

II

De pareils souverains trouvent toujours plus d'imitateurs que les rois qui se sont donné la discipline. Aussi comme la cuisine devint un sujet d'étude dans les classes les plus éclairées de la société !

Pendant plus de dix mois que Charles XII, chassé de Bender, passa à Démotica, ce fut son chancelier Mullern qui fit les fonctions de cuisinier.

Louis-Auguste de Bourbon, prince de Dombes, colonel-général des suisses et grisons, avait l'habitude de faire la cuisine pour Louis XV à la Muette, à Marly, à Choisy; il mérita qu'on lui dédiât *le Cuisinier gascon*, in-12 de 1740.

Les filets de lapereau à la Berry doivent leur naissance à la fameuse duchesse de Berry, fille du régent.

Les filets de volaille à la Bellevue ont été imaginés par la marquise de Pompadour dans le château de Bellevue pour les petits soupers du roi. Il y a des tendrons d'agneau qui portent aussi son nom.

Le vol-au-vent à la Nesle est dû au marquis de Nesle

La chartreuse à la Mauconseil a été transmise par la marquise de Mauconseil.

Les poulets à la Villeroy sont attribués à la maréchale de Luxembourg, duchesse de Villeroy.

Les cailles à la Mirepoix rappellent la maréchale de Mirepoix.

Les ris-de-veau à la d'Artois sont de la création du comte d'Artois, depuis Charles X.

Étant comte de Provence, Louis XVIII laissa son nom au potage à la Xavier.

Sur la fin de sa vie, le pape Clément XIV craignit d'être empoisonné par les ennemis que lui avait suscités la destruction des Jésuites ; il ne voulut plus manger que des œufs durs qu'il faisait cuire lui-même.

Dans ses *Lettres sur l'Italie*, Dupaty consacre cette mention au cardinal de Bernis, ambassadeur à Rome : « Sa maison est ouverte à tous les voyageurs de toutes les parties du monde ; il tient, comme il le dit lui-même, l'auberge de la France dans un carrefour de l'Europe. » De Bernis a attaché son nom aux crèpes ; une tradition lui attribue de les avoir tournées avec une grâce sans pareille qui excitait la jalousie de Louis XV.

Steele, l'un des journalistes les plus célèbres de l'Angleterre, inventa une machine pour transporter à Londres du saumon frais, qui se vendait fort cher. Un jour il fit préparer à Édimbourg un repas splendide, puis il ordonna à ses domestiques de rassembler tous les mendiants qu'ils rencontreraient et de les lui amener. Il présida lui-même et prit part au festin dont il avait ménagé la surprise. Ces nouveaux hôtes parurent d'abord honteux, mais bientôt, échauffés par la bonne chère et l'excellent vin, auxquels ils n'étaient pas accoutumés, ils se livrèrent sans réserve à la gaieté et à leur esprit naturel. Steele leur tint tête et put regarder cette farce comme l'une des journées les plus comiques et les plus intéressantes de sa vie.

Le père de Favart a inventé l'échaudé.

Madame de Genlis dit du comte de Saint-Germain : « Il me donnait sans cesse des bonbons excellents, en forme de fruits, qu'il m'assurait avoir faits lui-même; de tous ses talents, ce n'était pas celui que j'estimais le moins. »

Un pasteur de Bâle raconte ainsi une station qu'il fit avec plusieurs personnes à Motiers-Travers, dans la retraite de Rousseau : « Voici le plus plaisant de l'affaire : comme il avait exigé que nous vinssions tous les jours partager son frugal repas, il eut un soir l'idée de nous imposer, ainsi qu'à lui-même, l'ancien usage de nos pères, lorsqu'ils passaient leurs soirées auprès du feu de la cuisine : cet usage consiste à tourner, chacun à son tour, la broche au coin du feu, en récitant pendant ce temps-là un conte, une fable, une historiette. » Suivant Bernardin de Saint-Pierre, le mets favori de Rousseau était un plat suisse, un pot-pourri de lard, de mouton, de légumes et de châtaignes; il ne manquait jamais de passer lui-même le café. Il paraît que ces goûts le suivaient dans ses excursions. Aussi Bernardin de Saint-Pierre a conservé ce souvenir d'une longue promenade qu'ils avaient faite ensemble : « On nous servit une omelette : « Ah! dit Rousseau, si j'avais su que nous » eussions une omelette, je l'aurais faite moi-même, car » je sais très-bien les faire. »

Sans le savoir, Rousseau avait un terrible concurrent; nous en trouvons le signalement dans cette lettre de Barthélemy à madame du Deffand, le 20 mars 1771 : « Madame de Lauzun part demain. Savez-vous que personne en France ne possède à un plus haut degré une qualité que vous ne connaissez pas, celle de faire des œufs brouillés; c'était un talent enfoui; elle ne se souvient pas du temps où elle l'a reçu. Je crois que c'est en naissant. Le hasard l'a fait connaître; aussitôt on l'a mis à l'épreuve. Hier matin, époque à jamais mémorable dans l'histoire des œufs, pendant le déjeuner, on apporta tous les instruments nécessaires à cette grande

opération, un réchaud de la nouvelle porcelaine, du bouillon, du sel, du poivre et des œufs, et voilà madame de Lauzun qui d'abord tremble et rougit, et qui ensuite, avec un courage intrépide, casse ses œufs, les écrase dans la casserole, les tourne à droite et à gauche, dessus, dessous, avec une précision et un succès dont il n'y a point d'exemple. On n'a jamais rien mangé d'aussi excellent. L'expérience fut faite en petit, car il n'y avait que six œufs. »

Le maréchal de Soubise était encore plus fort. Quand il recevait Louis XV dans sa maison de Saint-Ouen, après le tiré, il lui servait une omelette d'œufs de faisans, de perdrix rouges et d'autres ingrédients si chers, qu'elle revenait à vingt-cinq louis; tous les mets de la collation étaient aussi recherchés et aussi précieux.

Encore des œufs. Suivant le comte de Ségur, Voltaire conseillait, d'après son expérience, comme un préservatif contre les maux d'estomac, des jaunes d'œufs délayés avec de la farine de pomme de terre et de l'eau. En 1716 il avait accompagné de vers une recette de potage qu'il envoyait à une dame. Il prenait tant de café qu'on ne cessait de lui prédire que le café le tuerait; il répondait : « Je suis né tué. » Casanova avoue qu'on faisait bonne chère chez lui ; c'était facile, à raison des cadeaux de toutes les espèces de comestibles, de fruits et de vins qui lui arrivaient journellement de toutes les contrées de l'Europe. Nul temple des dieux ne reçut autant d'offrandes. Voltaire s'est donné le surnom d'Aristippe; tous les voyageurs n'ont vu en lui qu'un bourgeois gentilhomme, bien qu'il eût une assez bonne vaisselle d'argent, et un peu de vermeil pour le dessert ; mais on remarquait que ses domestiques portaient encore la livrée des diverses maisons qu'ils avaient occupées avant d'entrer à Ferney. Ce coup d'œil détruisait toutes les illusions. A l'époque où il jouait au Tartuffe, Voltaire eut l'inconvenance de se faire lire, pendant ses repas, quand il y avait invité des étrangers,

des livres de piété et surtout le *Petit Carême* de Massillon, mais cette comédie ne réussit pas mieux que ses communions sacriléges qui scandalisèrent et irritèrent les impies autant que les catholiques.

Le président Hénault fit la renommée du chambertin et du clos Vougeot. On lui doit encore les coulis d'écrevisses, de gibier, et le potage bisque, la plus habile combinaison pour les estomacs froids. De pareils goûts justifient le mot de Voltaire.

Bouret avait des relais qui lui amenaient tous les jours du poisson de Dieppe. Il ne regardait à rien pour augmenter la délicatesse et l'abondance de sa table. Qu'on en juge par cette extravagance ! Dans la saison des primeurs où les petits pois se vendent au poids de l'or, il en remplit un seau immense pour une vache de son hôtel.

La Mettrie commanda un pâté d'aigle ; il en eut une indigestion qui lui coûta la vie.

Dans les traités de cuisine, le duc de Nivernois figure pour une trentaine de friandises des plus délicates, et le prince de Guéménée, si célèbre par sa banqueroute, pour maints ragoûts exquis.

Senac de Meilhan a inventé la garbure aux marrons et la soupe aux œufs pochés.

Dans ses soupers, Suard se distinguait au punch et au café.

Sheridan faisait dans la perfection une daube à l'Irlandaise.

Linné avait proclamé l'efficacité des fraises contre la goutte, d'après l'expérience qu'il en avait faite sur lui-même. Le comte de Laplace a découvert une manière très-relevée d'accommoder les fraises, qui consiste à les mouiller avec le jus d'une orange douce.

Camerani, acteur du Théâtre-Italien, est resté inconnu comme comédien ; mais les gastronomes se souviennent des progrès que son obscurité lui permit de faire faire à la cuisine. Il inventa une multitude de choses très-fines

et surtout un potage si coûteux qu'il ne peut pas revenir à moins de cent vingt francs à un Harpagon. Il préparait merveilleusement le macaroni. Il mérita qu'un volume de *l'Almanach des Gourmands* lui fût dédié par Grimod de la Reynière, qui lui accorda la vice-royauté de l'empire de la gourmandise.

Franklin s'astreignit pendant trois mois à ne rien manger qui eût eu vie. Il s'appliqua à l'étude du maigre. Il arriva à se former une liste de quarante plats dans la composition desquels il n'entrait ni viande, ni poisson.

Le prince Potemkin mangeait à son déjeuner une oie entière, un aloyau ou un jambon, et buvait une prodigieuse quantité de vin et de liqueurs de Dantzig. Il apportait le même appétit à son dîner. Moribond, il se nourrit de viandes salées, de raves crues, humectées de vins chauds et de liqueurs fortes. Il avait des courriers qui parcouraient toute la Russie pour lui apporter tout ce qu'elle pouvait produire de meilleur en viandes et en fruits. Dans ses moments de gaieté, ce qui ne lui arrivait pas tous les jours, il se plaisait à verser des pierreries, en guise de boisson, dans la coupe de ses convives.

Dans une campagne d'Allemagne, le duc de Richelieu voulut donner un festin aussi abondant que délicat; on ne put trouver que du bœuf, il fallut bien s'en contenter; à la guerre comme à la guerre; comme le bœuf se prête à toutes les manipulations des cuisiniers, on lui fit subir tous les genres de cuissons, on l'accommoda à toutes les sauces, au point que le service fut des plus variés et des plus raffinés. On aurait pu obtenir le même résultat du cochon, selon la remarque de Carême, car c'était alors la manie, attestée par les dispensaires, d'offrir des repas très-complets dont une seule viande était destinée à faire les frais. Le *Manuel des Amphitryons* attribue à Richelieu toutes les entrées qui portent le nom de bayonnaises, par corruption et au lieu de mahonnaises.

Le baron de Pœllnitz, chambellan de la cour de

Prusse, a obtenu cette mention de Thiébault: « Dès que ce vieux courtisan avait un peu d'argent, il se hâtait de le dépenser; il invitait des amis à dîner et à souper et les régalait fort noblement. Son grand plaisir était alors de faire lui-même une omelette qu'il ajoutait au service: c'était un plat qu'il faisait très-bien. » Fatigué de l'entendre se plaindre continuellement de n'avoir rien à manger, Frédéric le Grand se permit la cruelle plaisanterie de faire remplir d'avoine toutes les chambres de sa maison.

III

Gardons-nous bien de prendre cet amphitryon couronné pour un mangeur d'avoine.

Frédéric II possédait une vaisselle d'or estimée de six à sept millions.

Sa salle à manger était l'un des plus charmants boudoirs qu'on pût imaginer; ce n'était qu'un fond de dorure sur lequel se détachaient de gracieux amours; elle eût fait envie à César; Virgile aurait pu y dresser la table et le lit d'Énée et de Didon. Les plats étaient servis par de jeunes pages, beaux comme des anges, parés comme une chapelle; on les eût pris pour des Ganymèdes.

Les déjeuners se composaient ordinairement de chocolat ou de fruits. Après la guerre de Sept Ans, le roi renonça au souper de neuf à onze heures; il y paraissait pour causer avec ses courtisans, mais il ne mangeait de rien; on ne servait que du poisson.

Le dîner resta le repas solennel du roi; il durait au moins une heure et même trois heures, selon les circonstances; on servait à midi; le roi avançait d'un quart

d'heure ou d'une demi-heure, les jours où il avait commandé des plats qu'il aimait le plus, ou qu'il était arrivé quelques comestibles de l'étranger.

Tous les jours il écrivait lui-même le menu du lendemain, ou bien il se contentait d'approuver ou de modifier la carte de service que ses deux maîtres d'hôtel lui présentaient eux-mêmes.

Il ne prenait que des cuisiniers très-habiles pour lui faire les soupes, les ragoûts, les pâtés, les rôtis qu'il voulait avoir; il en avait douze qui étaient assez bien payés, les uns Allemands, les autres Français, quelques-uns d'Angleterre et même d'Italie, afin de jouir des avantages de la cuisine de tous les pays; tous étaient occupés, attendu que jamais les plats assignés à l'un n'étaient apprêtés par d'autres; chacun d'eux avait sa tâche et ne sortait pas de sa spécialité.

Un mot de sa boisson. « Il a fait autrefois, raconte Valori, un usage immodéré de café. Je pris la liberté un jour de lui représenter qu'il en prenait trop; il en convint et me dit qu'il se corrigerait : « Je n'en prends plus, » me dit-il, que sept ou huit tasses le matin, et une seule » cafetière l'après-dîner. » Il fit longtemps le café au vin de champagne; depuis il y mit du sénevé. Pour boisson ordinaire, il prenait du champagne rose ou du vin de Hongrie; mais ce fut le vin de Bergerac dont il usa le plus longtemps; il coupait d'eau ces différents vins. Il a toujours donné la préférence aux vins de France; il ne connaissait même pas les autres vins qu'on servait à sa table.

Au commencement de son règne, la table était de vingt-quatre couverts, et couverte de seize plats; plus tard, il la réduisit à huit couverts, mais retrancha peu sur les plats. « Elle n'est point délicate, ni recherchée, lisons-nous dans les *Mémoires* du duc de Luynes, du mois de janvier 1752; il n'y a que deux services; les plats y sont remplis de viande, comme on en servait autrefois : dix-huit ou vingt perdrix dans un plat, douze

ou quinze poulets dans un autre, etc. Il n'y a que peu d'années qu'il a permis qu'on ajoutât un service de fruits. »

Sa cuisine lui coûtait près de soixante mille francs, sans compter le gibier, le poisson, la volaille qu'il tirait de ses parcs, de ses étangs, de sa basse-cour. Il faisait venir des pays étrangers tout ce qu'ils pouvaient produire de plus agréable à son goût, notamment les fromages les plus renommés, et surtout les pâtés d'Amiens dont le port coûtait de quarante à cinquante écus. Il regardait encore moins au prix des fruits ; il donna jusqu'à un ducat d'une cerise. Il lui fallait de beaux et bons fruits et de toutes les espèces, en hiver comme en été ; il établit des serres, il recourut aux serres du pays ; cette dépense atteignait cent mille écus, car il mangeait des fruits avant, pendant et après son dîner, depuis son réveil jusqu'à son coucher ; il en avait toute l'année des assiettes sur les consoles de toutes ses pièces, et il y portait sans cesse la main en marchant. Ces fruits lui faisaient autant de bien que de plaisir, parce qu'il avait le palais excessivement échauffé par le régime qu'il suivait.

Tous ses mets étaient des plus nourrissants et fortement assaisonnés, à commencer par les potages ; ce qu'il ne trouvait pas épicé à son goût, il forçait le cuisinier à le prendre, supplice plus redouté que la question. Quand il eut le goût fatigué et usé, il fallut bien renchérir sur l'assaisonnement ordinaire des ragoûts ; on augmenta graduellement les doses. Les épices n'ayant plus de vertu, on en vint à l'*assa fœtida*. Tout cela était si échauffant que c'eût été pour tout autre une médecine : aussi cette cuisine était-elle qualifiée d'*infernale*, car c'étaient les polenta, les plus durs fromages, les pâtés d'anguilles qui composaient le service le plus délicat.

A aucune époque de sa vie le roi ne sut modérer ni contenir son appétit ; il se chargeait et se bourrait

comme un canon, il mangeait à chaque dîner comme si c'eût été le dernier repas dont il pût jouir. Il ne songeait jamais aux crampes, aux vomissements, aux indispositions qui le menaçaient. Il était intrépide au poste. Il aimait mieux souffrir plus tard que de se priver un instant d'un plat qu'il aimait: il y eut des jours où il recourut jusqu'à six ou sept fois aux vomitifs. Ses domestiques seuls tremblaient sur les suites de sa voracité.

Jusque sur son lit de mort, il absorbait la même quantité, une quantité qui eût fait reculer l'estomac le plus robuste. Il se permettait encore plusieurs sortes de vins et mangeait de dix à douze plats. Il regardait comme une diète des beurrées couvertes de langues fumées; il ne renonça point à la bien-aimée *polenta*. Les bulletins de son agonie méritent d'être étudiés comme un phénomène dans Mirabeau. Son dernier menu se composa de crabes, de pâté d'anguilles, d'un homard tout entier; ce fut sa dernière action.

Il dévorait plutôt qu'il ne mangeait; il se jetait sur tout avec une gloutonnerie repoussante; dans son avidité, il broyait plus qu'il ne découpait, rongeait plus qu'il ne dégustait, laissait découler les sauces et ne songeait à rien moins qu'à s'essuyer les mains et la bouche; on reconnaissait toujours la place qu'il avait occupée à table par les taches, les os, les miettes et les saletés qui s'y trouvaient.

L'appétit de Louis XVI était aussi remarquable, et fut si remarqué, qu'il forme un épisode de toutes les grandes journées de la Révolution.

Dans ses *Mémoires,* Barrère reproche au comte d'Artois d'avoir aimé le vin, et au comte de Provence d'avoir mangé et bu excessivement. Il relève la gourmandise immodérée du roi, et l'accuse d'avoir honoré la bouteille au point de ne jamais sortir de table sans être échauffé. On a composé une comédie sur l'ivresse du roi.

La vérité est que les traditions les plus dignes de foi

n'ont surpris qu'une fois le roi dans une ivresse si complète, à la chasse, qu'il avait perdu la raison et le sentiment, et qu'on le mit dans son carrosse et le ramena à Versailles sans qu'il se réveillât.

C'est encore la vérité que ce fut la chaleur, bien plus que le vin, qui mit le roi dans le même état que Noé.

Il est aussi certain qu'il ne se contenait pas plus qu'un enfant, et qu'il ne connut aucune circonstance qui valût la peine de différer un repas ou d'en modifier le service.

Quand il se fut déterminé à quitter les Tuileries, le 21 juin 1791, on avait eu soin de mettre dans la voiture toutes sortes de provisions de bouche; il y avait jusqu'à une écuelle d'argent et deux petites cuisines de tôle. Il pouvait donc se dispenser de descendre. Néanmoins lorsqu'il se vit loin de la capitale, et qu'il se fut bercé de l'espoir de n'être ni arrêté, ni surtout rattrapé par des commissaires de l'Assemblée nationale, il se détourna de son itinéraire, malgré les instances et les larmes de la reine, pour demander, à Étoges, l'hospitalité à M. de Chamilly, son premier valet de chambre. Il fallut du temps pour improviser un déjeuner copieux et raffiné; cette station dura de deux à trois heures. Louis XVI ne remonta en voiture que bien restauré et rassassié. Mais quand il entra à Varennes, il ne trouva pas les troupes qui étaient parties, parce qu'il y avait deux heures au moins d'écoulées depuis le moment fixé pour protéger la fuite du roi, dont toutes les minutes avaient été calculées; elles avaient pensé que tout était contre-mandé.

Bientôt le roi fut arrêté et gardé à vue chez le citoyen Sauce, marchand chandelier. Sa première parole, ce fut pour demander à boire un coup; on lui présenta du fromage et du vin de Bourgogne; il prit de l'un et de l'autre, et engagea son hôte à lui faire raison.

Ramené à Paris, il montra dans tout le voyage le même appétit, dîna fort bien à Claye et s'arrêta à Pan-

tin pour se rafraîchir. A peine aux Tuileries, il soupa et dévora un poulet, comme à l'ordinaire.

Les jours devinrent de plus en plus tristes pour lui; aucun chagrin ne se fit remarquer à sa table. Assiégé le 10 août 1792, il s'achemine vers l'Assemblée législative; il est placé dans une loge où tout le monde le voit, et d'où il entend discuter son sort; tous les yeux sont fixés sur lui. A quatre heures on lui dresse une table, il mange et il boit comme si de rien n'était, bien que la reine rougisse de cette insouciance qui fait hausser les épaules aux émentiers affamés dont la salle est pleine.

Il est provisoirement déposé aux Feuillants. « La reine nous dit qu'elle souffre beaucoup, raconte madame Campan, de la tenue du roi depuis qu'il était aux Feuillants; que son habitude de ne pas se contraindre et son fort appétit l'avaient fait manger comme dans son palais; que cela produisait un si fâcheux effet que des députés qui lui étaient dévoués l'en avaient fait prévenir, mais qu'il n'y avait rien à faire à cela. »

Des Feuillants il est transféré à la tour du Temple. Il en sort pour comparaître à la barre de la Convention; la séance finie, on lui demande dans une des pièces s'il a besoin de quelque chose; il refuse d'abord, mais apercevant quelqu'un qui tenait du pain, il témoigna immédiatement le désir d'en avoir un morceau dont il rongea la croûte en voiture.

Une fois rendu au Temple, il se mit à table et dévora six côtelettes, une portion de volaille assez considérable, des œufs, arrosés de deux verres de vin blanc et d'un verre d'alicante. Il en fut ainsi jusqu'au moment où la sentence de mort lui fut notifiée. Il mangea moins à son dernier dîner qui précéda ses adieux à la famille royale. Après cette séparation, il aurait, suivant Prudhomme, soupé comme à l'ordinaire; Cléry lui-même avoue que ce fut avec appétit et qu'il dormit profondément depuis minuit jusqu'à cinq heures.

La Convention n'avait pas lésiné sur sa nourriture;

la table du Temple était presque aussi bien garnie que celle des Tuileries; il y avait treize officiers de bouche chargés de la pourvoir; les mémoires des fournisseurs prouvent qu'il n'y manquait rien.

Ces bulletins d'appétit, dans des circonstances si tristes et si décisives pour le sort de vingt-trois millions de citoyens, défrayaient les journaux, et plus tard préoccupèrent tous les Mémoires sur la Révolution.

Marie-Antoinette, qui ne buvait que de l'eau et mangeait à peine quelques parcelles de viande, avait essayé de contenir la gloutonnerie du roi; souvent elle s'amusait à lui lancer à la figure des boulettes de mie de pain; rien n'y faisait: ventre affamé n'a pas d'oreilles.

Cet appétit, qui rappelait l'avidité perpétuelle de l'empereur Claude, inspirait au roi une attitude capable de révolter les gens les moins délicats. Gauche et brusque dans tous ses mouvements, et s'étant fait un jeu, qui eût plu à Claude, des plus dégoûtantes habitudes d'incongruités qui étonnaient tous les courtisans et qui étaient devenues un sujet de scandale pour les *Mémoires* de Bachaumont et les journaux de la Révolution, il avait à table une tenue si maladroite, si sale, qu'il était aussi impossible de la pardonner que de l'oublier. Aussi, Buffon, qui avait assisté une fois au grand couvert du roi, laissa échapper un mot caractéristique en présence d'une dame, blessée à la vue de certains quadrupèdes immondes qui se vautraient au Jardin des Plantes dans une auge de son: « Eh bien! s'écria-t-il involontairement, le roi mange comme ces animaux-là! » Ce dégoût suivait Louis XVI partout où il s'attablait; aussi, dans son voyage de Normandie, les personnes qui eurent l'honneur d'assister à ses repas en conservèrent un souvenir qui forme une tradition dans les familles.

Soit pour favoriser les arts, soit pour immortaliser la déchéance du roi, la Convention mit au concours *la Journée du 10 août* 1792 pour sujet de tableau. Ce fut Gérard, alors inconnu, qui remporta le prix; il choisit

comme l'épisode qui frappa le plus les contemporains et devait le plus intéresser le jury, le moment où Louis XVI mangea, sous les yeux des conventionnels délibérant sur son sort, aux applaudissements frénétiques des sans-culottes ; il le représenta tenant un poulet des deux mains et le rongeant en famélique : cette insouciance morale et cette voracité physique furent saisies et rendues avec une fidélité qui soulevait le cœur des royalistes aussi bien que des républicains. Devenu baron et premier peintre du roi, Gérard enleva le poulet et modifia l'attitude du roi. Cet avis ne doit pas être oublié par les personnes qui auront l'occasion de visiter le dessin de Gérard dans les salles réservées du Louvre, ou qui chercheront dans le troisième volume de son *Œuvre* l'estampe du 10 *août* 1792.

CHAPITRE IX

DE LA RÉVOLUTION

I

Les révolutionnaires, qui étaient insatiables d'anecdotes défavorables à Louis XVI, ne s'empressèrent pas d'adopter la sobriété des Spartiates.

Le 18 novembre 1785, les *Mémoires* de Bachaumont parlent ainsi du duc d'Orléans, qui venait de mourir : « Il était gros mangeur comme tous les Bourbons ; il faisait des tours de force en ce genre, et l'on compte vingt-sept ailes de perdreaux qu'il avait expédiées en un repas. » Plus tard, la Révolution surprit le nouveau duc d'Orléans, connu sous le nom de Philippe-Égalité, aux thés de Robert où il faisait lui-même le punch pour Fa-

bre, Danton et Wimpffen. Dans ses soupers de Monceaux, il était d'étiquette de boire outre mesure : aussi la jeunesse se fit-elle un point d'honneur de l'ivresse.

Quoique assez sobre, La Fayette prit pour modèle son cousin et beau-frère le vicomte de Noailles, qui ne trouvait rien de plus admirable que les excès de table. Aussi à un dîner auquel le vicomte de Noailles n'avait pas assisté, La Fayette but au point qu'il fallut le porter dans sa voiture pour le ramener à son hôtel. Pendant tout le trajet, il répétait sans cesse à ceux qui l'entouraient : « N'oubliez pas de dire à Noailles comme j'ai bu. »

Dans une lettre du 25 juin 1793, Gouverneur Morris disait de Paine : « Il est venu chez moi, accompagné du colonel Oswald ; et comme il se trouvait plus ivre que de coutume, il se comporta très-mal. On me dit qu'il s'abrutit du matin au soir ; enfin, il est si avili que ce serait un non-sens qu'il ne fût pas méprisé. » Même signalement dans une missive du 6 mars 1794 : « Dans ses meilleurs jours, il n'eut jamais une large part de *sens commun*, quoiqu'il en ait vendu aux autres hommes ; et récemment, l'usage immodéré des liqueurs spiritueuses a compromis considérablement le peu qui lui était resté. » Paine tomba dans la crapule la plus honteuse. Accueilli dans la maison de Monroë, son intempérance était telle, et sa personne si désagréable, qu'il devint nécessaire de l'exclure des réunions de famille, et de lui envoyer ses repas dans son appartement.

Gouverneur Morris, homme d'État américain, ministre plénipotentiaire des États-Unis en France, de 1792 à 1794, disait de sa villa, située à Seineport, entre Corbeil et Melun : « Ma maison, mon humble maison, entourée de châteaux superbes, est fournie d'une table abondante, simple et saine, d'une cave et de liqueurs excellentes. La tempérance et l'hospitalité sont les dieux qui y président. » Aucun homme ne connut mieux les usages et l'étiquette de la société et ne pénétra plus avant

dans les cercles de la mode et de l'aristocratie. Parfois despote dans la conversation, il aimait la libéralité et même le faste. Dans ses voyages, les préparatifs qu'il ordonnait pour son comfort, surtout pour celui de la table, étaient remarqués. Partout il lui fallait bon vin et bonne cuisine. Il ne fit jamais un mauvais repas sans gronder vertement le cuisinier.

Saint-Just reprocha un jour à Danton d'aller, trois fois la semaine, avec le fils de Sartine et Lacroix, dans une maison de la Grange-Batelière, dîner à cent écus par tête; il est bon d'observer qu'à cette époque l'argent était déjà rare, et que les assignats dominaient dans le commerce et faisaient hausser les mémoires, au point que Quesné paya une paire de bottes trente mille livres en assignats.

Saint-Just se rendait, malgré son austérité d'apparat, avec Barrère et Robespierre au Palais-Royal, chez un fameux restaurateur; ils y mangeaient dans une chambre fort retirée, bien fermée et tapissée de tentures rouges. C'est là qu'ils dressaient des tables de proscription.

Des dîners à la ville on passa aux dîners à la campagne. Clichy devenait une nouvelle Sybaris pour Barrère, Dupin, Vouland et Vadier. Ils y avaient un appartement fort retiré : Barrère présidait aux plaisirs et se chargeait du choix des actrices et des citoyennes de bonne volonté qu'il fallait inviter; Dupin se mettait à la tête de la cuisine; sous ses auspices, elle disputait en délicatesse et en suavité à celles des plus fameux gourmets. Couthon, Saint-Just et Robespierre avaient leur couvert à ces nouveaux soupers de *roués*.

Mais les mets les plus délicats ne suffisaient pas à Robespierre. Il était insatiable d'oranges; chez le menuisier Duplay, on lui en servait toute l'année sur la table ; une pyramide y passait à chaque repas. L'usage immodéré de vins et de liqueurs fortes l'ayant poussé une fois à l'indiscrétion de l'ivresse, il renonça au vin et aux liqueurs qui lui avaient arraché bien des secrets, et

il se condamna à l'eau, mais tout en restant fidèle à l'orange.

La guillotine parut à la fin sur les tables. « Le conventionnel Lejeune, raconte Quesné, se donna l'amusement cruel, barbare, féroce, en présence de ses commensaux, de l'exercice d'une guillotine dont il se servait pour hacher en riant la tête des poulets qu'on apportait sur la table. Il recourait aussi à cette guillotine de table pour partager les fruits; elle lui tenait lieu de couteau à découper. »

II

Les victimes de la Terreur ne changeaient rien à leurs anciennes habitudes dans les prisons, quand ils étaient munis d'argent. Kersaint ayant été plongé dans les cachots de la Force, « il s'y fit suivre, lisons-nous dans les *Mémoires* de Madame Roland, par un attirail immense d'ustensiles de toutes les façons pour la préparation du thé, du chocolat et de bien d'autres friandises dont la privation eût trop coûté à ses goûts sensuels. Quand c'était son tour de veiller aux apprêts du dîner que nous faisions en commun entre huit à dix personnes, nous étions toujours bien sûrs d'y trouver plus de délicatesse et d'abondance. » Mercier a fait cette confession du même genre : « Jamais on ne vit plus de propension à la gourmandise que dans ces jours de calamité et d'horreur : j'en atteste les *six prisons* où j'ai été plongé. Et, je ne m'en cache point, quand je me vis séparé du monde et de la société, je ne voulus pas mourir, pour laisser à mes bourreaux ce triomphe et cette satisfaction. Je voulus vivre pour voir la fin de ces singuliers événements. J'ai déclaré à tous nos compagnons d'infor-

fortune que je me constituais homme-plante ; que je ne voulais être que cela ; je me fis une affaire capitale de mes quatre repas, ou plutôt d'un seul repas que je faisais du matin au soir, ne mangeant, comme les enfants, que lorsque j'avais faim. C'est avec ce régime que j'ai dompté l'ennui, le mauvais air, la solitude, et me suis mis en état d'attendre le grand jour de la justice nationale, et de voir tomber ces odieux tyrans dont il m'était réservé de peindre la figure, les mœurs et le caractère. »

Par compensation, Michelet a récemment rappelé que nous devons à Lalande de savoir que la chenille a le goût de l'amande et l'araignée celui de la noisette, et qu'il s'habitua à se régaler d'araignées, à cause de la délicatesse inconnue qu'il leur trouvait. Lalande se faisait un jeu de ces essais de bouche : le fait était de notoriété publique.

Pendant ce temps-là, les émigrés furent forcés de cultiver un talent qui avait fait si souvent leur amusement. Chateaubriand a décrit *leur gamelle.* A propos de cette *ratatouille*, il faisait avec fierté cet aveu au comte de Marcellus : « Je faisais la soupe à merveille. » Il savait mieux encore, car dans tous les restaurants on connaît les *biftecks à la Chateaubriand.* Il était un connaisseur, comme l'attestent ces mots de ses *Mémoires :*

« Les Français seuls savent dîner avec méthode, comme eux seuls savent composer un livre. »

M. de Marcellus dit à ce sujet : « Je me souviens de l'axiome, et M. de Chateaubriand le développait ainsi ;
« Les livres d'outre-Rhin et d'outre-Manche sont des fa-
» tras désordonnés ; on les écrit, on ne les compose pas.
» Voyez aussi les tables purement anglaises ou alle-
» mandes, on y mange, on y boit surtout, mais on n'y
» dîne pas. Je me tais sur l'Espagne et sur l'Italie où la
» cuisine est totalement méconnue. En France ! on fes-
» tine : l'œil, le palais, l'intelligence jouissent à la fois.
» Témoin mon illustre et fidèle Montmirel. Il a fait

» l'ambassade de Londres, le congrès de Vérone, le » ministère de la rue des Capucines, à Paris. Il est créa» teur, il est génie : que n'a-t-il pu inventer l'art de » dîner deux fois ! »

« Je dois le dire aussi, la gloire de Montmirel, que j'ai eu l'honneur d'avoir sous mes ordres, en ma qualité de surintendant du ménage de l'ambassadeur, ne s'arrêta pas comme nos carrières politiques. Il porta très-avant l'honneur de la fourchette française, et sa renommée est aujourd'hui une sorte de tradition. Son *pudding à la Chateaubriand*, né à cette époque, donna le jour au *pudding à la Nesselrode*, et tous les deux revivent en se confondant dans le *pudding à la diplomate*, lequel vient de recueillir au Congrès de Paris (1856), les suffrages les mieux mérités. » Voilà pour le solide, voici pour le liquide : « Sans boire, continue M. de Marcellus, M. de Chateaubriand était pourtant gourmet. Il avait fait venir à Londres quelques pièces de vin de Jurançon dans une intention toute patriotique et pour essayer de supplanter le porto par un nectar analogue. Mais l'innovation eut peu de succès, et, pour égarer les fortes têtes des Trois-Royaumes, il fut contraint de revenir au claret dont j'avais pourvu sa cave diplomatique. »

Le porto nous rappelle cette lettre de Joseph de Maistre en 1809 : « Je ne bois chez moi que d'assez mauvaise bière, et un petit verre de porto à la fin du repas, comme nous buvons les liqueurs. Dans les plus riches maisons, je ne bois qu'avec une extrême prudence ; on commence à sentir le frelaté. Je me sers aujourd'hui avec grand avantage de la singularité de mon tempérament qui exige si peu de boisson, que je pourrais presque m'en passer. »

A Joseph de Maistre mangeant sans boire, il est bon d'opposer lord Byron buvant sans manger. On célébra sa majorité en rôtissant un bœuf tout entier. En lisant e menu des festins abondants et délicats qu'il apprête

soigneusement à ses héros, on serait tenté de le prendre pour un gourmet. L'imagination le subjuguait plus que les sens. Il avait la précaution d'emporter sa vaisselle d'argent dans tous ses voyages; ce ne fut qu'un caprice. Sa prédilection, c'était la coupe. Aussi avait-il la coutume de faire passer à la ronde, après le dîner, au moment où l'on enlevait la nappe, un crâne humain, rempli de bourgogne. « Je puis boire, disait-il, et porte assez bien le vin, mais il ne m'égaye pas; il me rend féroce, soupçonneux et querelleur. » Il s'adonna au vin au sortir du collége. Une revue ayant pulvérisé ses essais de poésie, il noya bravement son dépit avec trois bouteilles de bordeaux. Il resta toujours en état de vider la même quantité. Échauffé par la fièvre, il absorba quinze bouteilles de soda en une nuit. La boisson devint son unique soutien. Dans la crainte d'arriver à la corpulence de sa mère, dont il avait le tempérament, il se condamna au régime le plus austère et renonça pendant des mois, et même des saisons, à la viande et au poisson. Il passait des journées sans prendre d'aliments; il restait des quarante-huit heures dans un jeûne exemplaire; il se contentait, pendant plusieurs semaines de suite, de biscuits secs et de thé sans sucre ni lait; parfois il n'apaisait sa faim qu'en mâchant du tabac. Presque tous les matins il se mesurait la taille et le poignet pour bien s'assurer que ses précautions contre l'obésité lui réussissaient. Tout son génie ne put pas lui fournir d'autre réme pour conserver la finesse de ses traits de jeunesse.

CHAPITRE X

DE LA TABLE DE NAPOLÉON

I

Les portes du dix-neuvième siècle sont ouvertes. Un nom remplit le monde; va-t-il nous fournir quelques anecdotes de Sardanapale, d'Alexandre le Grand ?

Voici le témoignage de Brillat-Savarin : « Napoléon était irrégulier dans ses repas, et mangeait vite et mal; mais là se retrouvait aussi cette volonté absolue qu'il mettait à tout. Dès que l'appétit se faisait sentir, il fallait qu'il fût satisfait; et son service était monté de manière qu'en tout lieu et à toute heure on pouvait, au premier mot, lui présenter de la volaille, des côtelettes et du café. La veille de son départ pour Boulogne, l'Empereur travailla pendant plus de trente heures, tant avec son conseil d'État qu'avec les divers dépositaires de son pouvoir, sans autre réfection que deux très-courts repas et quelques tasses de café. » Mais Napoléon, qui fut l'un des hommes les plus complets et les plus universels qui aient fixé l'attention du monde, voulut, au fort de sa puissance, savoir si le métier de cuisinier faisait partie de sa fécondité de ressources. Le baron de Meneval nous le montre ainsi à l'œuvre à côté de Marie-Louise au château des Tuileries : « La réminiscence d'un goût puisé dans la familiarité de la vie domestique qu'elle avait menée dans sa jeunesse, lui (l'impératrice Marie-Louise) inspira un jour l'envie de faire une omelette; elle fait apporter dans son appartement tout ce qui lui est nécessaire. Pendant qu'elle est occupée de cette im-

portante opération culinaire, l'Empereur entre sans être annoncé, soit que le hasard l'amenât, soit que, prévenu par quelque avis officieux, il voulût se donner le plaisir de surprendre l'Impératrice. Celle-ci, un peu troublée de cette visite inattendue, cherchait à lui dérober la vue de ses préparatifs : « Que fait-on donc ici ? » dit l'Empereur ; je sens une singulière odeur, comme » de friture. » Puis, passant derrière l'Impératrice, il découvre le réchaud, la casserole d'argent dans laquelle le beurre commençait à fondre, le saladier et les œufs. « Quoi, dit-il, vous faites une omelette ? Bah ! vous n'y » entendez rien; je veux vous montrer comment on s'y » prend. » Il se fait apporter un tablier de cuisine, et se met à l'œuvre avec l'Impératrice qui lui servait d'aide. L'omelette faite, restait le plus difficile, c'était de la retourner ; mais Napoléon s'était donné plus de talent qu'il n'en avait ; car, quand il s'agit de faire sauter l'omelette, il ne la jeta que par terre ; obligé d'avouer son inexpérience, il remit à l'Impératrice les insignes du métier, et la laissa recommencer sa cuisine. »

Cet esssai malheureux est le seul moment que la table ait fait perdre à Napoléon. S'il lui avait été possible de faire manger quelqu'un à sa place, il aurait passé procuration au premier venu. La table ne fut pour lui qu'une corvée, une nécessité indispensable. Le déjeuner lui prenait de dix à douze minutes, et le dîner une demi-heure au plus ; encore était-ce le moment où il recevait M. Barbier, conservateur de la Bibliothèque actuellement placée au Louvre, qui le mettait au courant de tous les livres qui paraissaient, et lui en signalait les passages les plus intéressants. Il mangeait avec beaucoup d'appétit le peu qui lui suffisait. Dès qu'il avait apaisé la nature, il se sauvait, comme on fuit le feu. Il n'avait de goût pour aucun des mets épicés ou recherchés ; sauf le gigot et les côtelettes de mouton, il était indifférent à toute espèce de viande; de tous les légumes, il n'estimait que les haricots en salade. Il ne buvait

jamais plus d'une demi-bouteille de vin, fort humecté d'eau, qu'il aimait très-fraîche sous tous les climats; c'était du vin de Chambertin qu'on lui versait en tout temps et partout, à l'île d'Elbe, à Paris et dans tous ses voyages les plus éloignés; quelquefois, mais rarement, il se permettait un verre de champagne, qui avait la vertu de l'égayer. Une tasse de café terminait chacun de ses deux repas. Même à Sainte-Hélène, il ne consacra pas plus de temps, et ne fit pas plus d'honneur à la table, quoique les journées lui parussent bien longues, et les soirées surtout insupportables. Son ordinaire, qu'il partageait avec sa petite cour de captivité, se composait d'un potage, de deux plats de viande, d'un plat de légumes et d'une salade; le vin clairet remplaça le chambertin; il recourait au champagne pour s'exciter l'appétit. Jamais il ne se plaignait de la mauvaise qualité des fruits et des légumes; les viandes passées, presque pourries, ne lui répugnaient pas. Son tempérament s'accommodait mieux des privations que des jouissances physiques. La France n'était pas assez vaste pour l'activité de son génie; son corps se serait contenté de la grotte, de la cruche d'eau et du pain de six mois des Pères du désert. Toute sa vie ne fut que le commentaire de ce principe, que 3 francs suffisent au nécessaire de l'homme.

A toutes les époques de sa vie il fut extrêmement sobre; il se faisait gloire de sa sobriété.

Mais austère comme un religieux, Napoléon entendait trop bien le métier de souverain pour ne pas encourager les talents culinaires, comme tous les autres. Il eut donc, pour sa cour, La Guipière, cuisinier si parfait, que Carême le consultait comme son maître. Sans le savoir, sans le désirer, il exerça une immense influence sur la cuisine de cette époque. Sa simplicité devint la cause de la réforme de tous les assaisonnements étrangers qui avaient eu si longtemps de la vogue, et servit de base à tous les progrès que fit la cuisine. Son amour

du grand donna l'élan à un faste de service qui plongeait dans un indicible étonnement. En 1806, il commanda mille assiettes d'argent; tout le monde peut admirer au Louvre son nécessaire en or, estimé autrefois cent mille francs. Quinze millions lui suffisaient chaque année pour tenir la plus fastueuse des cours, parce qu'il avait soin de surveiller tous les frais de sa maison. Il apurait les mémoires de ses fournisseurs avec la même attention que les comptes de l'armée, les dépenses du Trésor; il s'occupait du détail du sucre aussi bien que du devis d'un arc de triomphe. Il se tenait au courant du prix de toutes les denrées ; il ne dédaignait point de visiter fréquemment les marchés de Paris, avec Duroc, afin d'être initié à toutes les connaissances de l'économie domestique. Ses goûts, ses guerres, ses voyages, ses occupations ne lui permettaient pas d'avoir des dîners périodiques. Quand il recevait, sa table paraissait une découpure des Mille et une Nuits. Les surtouts étaient des monuments, et tenaient de son caractère ; les casques, les faisceaux d'armes, tous les emblèmes de la guerre prenaient de la vie sous la main des pâtissiers ; les pièces montées rappelaient tous les prestiges de la fable et de la victoire. A Sainte-Hélène il regretta de n'avoir pas plus souvent multiplié ces surprises vraiment épiques.

II

Heureusement il y avait deux tables qui remplaçaient la sienne et qui étaient toujours ouvertes au monde officiel et au corps diplomatique.

Ce fut Cambacérès, archichancelier de l'Empire, qui fut chargé, jusqu'à la Restauration, de traiter le monde

officiel. Il ne sortait presque jamais de Paris, afin de satisfaire à toutes les exigences d'une représentation perpétuelle; pour lui ce n'était pas une corvée, mais un plaisir; toutes ses invitations passaient pour une distinction. Chaque samedi il réunissait cinquante convives qui n'avaient qu'à se louer de son urbanité et de sa prodigalité délicieuse. Aussi sa table fut-elle proclamée la plus distinguée, la meilleure, la plus recherchée et la plus savante de Paris, au dire des plus érudits connaisseurs, comme le constate l'*Almanach des gourmands*, juge infaillible en cette matière. L'auguste amphitryon était puissamment secondé par le marquis d'Aigrefeuille, qui fut comme le maître d'hôtel et de cérémonies de tous ces festins; il méritait ces honneurs. L'*Almanach des gourmands* pensait qu'à cause de son appétit, de ses manières, de ses connaissances, personne n'avait plus de droit au titre de *Roi des gourmands*, tant il en remplissait les fonctions dans toute leur étendue et avec un zèle extraordinaire; il lui dédia son début comme à un homme consommé dans l'art si difficile et si peu connu de tirer le meilleur parti d'un excellent repas. D'Aigrefeuille découpait à merveille, et possédait surtout le talent de laisser tomber, comme involontairement, dans un coin du plat, le meilleur morceau de la pièce qu'il se réservait de dépecer; de cette façon, quoique servi le dernier, comme il convient à tous ceux qui président, il trouvait toujours le moyen d'avoir pour restes tout ce qu'il y avait de plus friand. Il fallait beaucoup d'esprit, et même infiniment de malice, à Cambacérès, pour dénicher cette cachette; c'étaient les guerres civiles du *Gourmand Empire*, comme dit l'*Almanach des gourmands*.

Le corps diplomatique retrouvait le courtisan de la comtesse du Barry, le commensal de Choiseul, le seigneur de vieille roche et l'évêque, c'est-à-dire toutes les espèces de gourmands à la table du ministère de relations étrangères. La réputation diplomatique de

Talleyrand a subi une grande baisse, son habileté ne compte plus guère de dupes; il est facile de déterrer dans les vieux livres ses meilleurs mots, les mots dont il se servait pour s'exhausser au-dessus de son brillant cortége, les mots que renvoyaient avec ivresse à tous les échos du monde la badauderie des salons et la politesse de la société officielle. Sa célébrité de sybarite est la seule distinction qui ne lui sera pas contestée. Son estomac ne se remplissait pas de plats réchauffés aussi facilement que son esprit vivait de redites. Il égala, si toutefois il ne surpassa pas Cambacérès. Il tenait à ce que sa table fût servie avec sagesse et grandeur tout à la fois, et qu'elle fût des plus somptueuses et des plus splendides de la capitale. On lui accorda que sa maison pouvait passer pour la première maison de France. Il voulait toujours avoir le choix de tous les marchés; il ne regardait pas au prix; abondance et délicatesse étaient sa devise. Il donnait fréquemment de grands dîners composés seulement de quarante-huit entrées: ces extras étaient si beaux, si parfaits que rien ne pouvait en donner une idée; l'œil ne se lassait pas de voir, et l'estomac de s'ouvrir; c'étaient des épopées dont Paul Véronèse seul eût saisi les tons et les nuances. Il avait eu le bonheur de rencontrer pour les rôts, les ragoûts, les pâtisseries des hommes dont le talent s'élevait jusqu'au génie. Il les traitait avec bonté, avec considération et avec une générosité telle qu'ils se piquèrent constamment d'agrandir le domaine de leur art et de résister à toutes les séductions d'amour-propre ou d'intérêt mises en jeu pour les éloigner de son service. Flattés d'être si bien compris, si fortement encouragés, ils n'avaient d'autre ambition que de placer la cuisine française au-dessus de toutes les cuisines des autres nations, et de forcer l'étranger à ne faire cas que des cuisiniers français; ils réussirent au point que les grandes maisons des pays les plus éloignés étaient sans cesse à la piste des meilleurs cuisiniers français pour leur offrir

des traitements qui équivalaient à une fortune. Le prodige du genre, Carême, resta attaché douze ans au palais de Talleyrand ; à la chute de l'Empire, il resta deux ans chef de cuisine du régent d'Angleterre ; depuis il eut la même position à la cour de Saint-Pétersbourg ; il travailla quelque temps pour l'empereur d'Autriche ; il dirigea les banquets des Congrès d'Aix-la-Chapelle, de Laybach, de Vérone, et choisit pour hospice de retraite l'hôtel de Rothschild, où il retrouva enfin les avantages qui lui avaient plu chez Talleyrand; aussi y passa-t-il cinq ans ; sa longue résidence chez Talleyrand est la meilleure preuve de l'estime du prince pour la cuisine.

Le clergé n'avait rien à désirer à la table du Grand-Aumônier. Le cardinal Fesch, archevêque de Lyon, tenait une maison digne de sa naissance et de son rang. Il mit à la mode les merles ; il est vrai qu'il en faisait venir de la Corse, parce qu'ils y sont renommés à cause de la délicatesse que leur donnent les graines de myrte et de genièvre dont ils se nourrissent.

CHAPITRE XI

DE LA CUISINE MODERNE

I

Heureusement le public accueillait tous les ouvrages qui secondaient ou vulgarisaient la renaissance ou les progrès de la cuisine que la Révolution, avec ses flots de sang, aurait pu engloutir comme un déluge.

En 1800 *la Gastronomie* de Berchoux eut trois éditions coup sur coup.

Commencé en 1803, l'*Almanach des Gourmands* compta pendant quatre ans vingt-deux mille souscripteurs ; ce succès força l'auteur de continuer sa publication encore quatre ans. C'était un connaisseur et un praticien. Il allait lui-même au marché faire ses emplettes, cet illustre Grimod de la Reynière; il n'était pas embarrassé du parti qu'il en fallait tirer, car il a compté cinq cent quarante-trois manières différentes d'accommoder les œufs. Il ne donnait point de recettes dont il n'eût essayé. Il eut fort longtemps un déjeuner du mercredi et du samedi, mais il finit par revenir au souper. Pour travailler sans trouble et sans distraction, et méditer à son aise comme Charles-Quint, il se retira à Villers-sur-Orge. La salle à manger était la pièce d'honneur du château ; à force de décorations, il en fit un temple. De là il se tint au courant des progrès de la science culinaire; il encourageait et lançait les talents inconnus. Ayant déterré un cuisinier qui avait eu la chance de répondre à son idéal dans l'apprêt d'un plat de cochon, il le maria, le dota et l'établit; ce patronage lui coûta dix mille francs, juste le grand prix Montyon.

Mais, outre l'*Almanach des Gourmands*, on lui doit un livre fort utile qu'il publia en 1808. C'est le *Manuel des Amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des éléments de politesse gourmande*. Le texte est illustré d'estampes et ne laisse rien à désirer : c'est le Père-Lachaise de tous les inventeurs de mets ou ragoûts nouveaux; il y a une épitaphe pour tous les perfectionnements de la cuisine. Il y aurait de l'injustice à ne pas lui emprunter ce passage, qui est une gloire pour la délicatesse française : « Tout le monde sait que tous les ragoûts qui portent le nom de tortue sont d'origine anglaise. On peut même dire qu'à l'exception des beefsteak, des puddings et des poulets bouillis à l'eau, c'est à peu près tout ce que le génie anglais a inventé en cuisine; car c'est une chose à remarquer,

que ces orgueilleux et gourmands insulaires, qui persécutent, ruinent et méprisent toutes les nations de l'Europe, n'ont réellement pas, dans leur catégorie alimentaire, un plat bon à citer. Ils ne savent que rôtir à demi les viandes; le feu vif et très-ardent de leur charbon de terre les sert même mieux encore que leur industrie dans cette torréfaction. Quoique leur pays soit fertile et très-bien cultivé, très-abondant en gibier et en poisson de toute espèce, il n'en est aucun où l'on fasse une chère plus simple, moins recherchée et moins savante, et ce n'est qu'à l'aide des cuisiniers français que quelques seigneurs de Londres ont une bonne table. Beaucoup plus ivrognes que gourmands, ils ne se connaissent cependant pas mieux en vins qu'en bonne chère. »

La renommée de Grimod de la Reynière suscita l'envie : de là naquit l'*Almanach des pauvres diables*, qui recommandait instamment les haricots, les pommes de terre, les châtaignes, les goujons, le cidre, la bière et le vin de Suresnes.

Mais Grimod de la Reynière eut de nombreux disciples. Le *Journal des gourmands et des belles* suivit de près l'*Almanach des gourmands*. Un ancien avocat, Cadet de Gassicourt, publia un *Cours gastronomique*.

Madame de Genlis avait trop de prétention à l'universalité pour négliger une connaissance si utile et si commune. Elle ambitionnait le titre de bonne femme de ménage et se plaisait à se faire voir sous cet aspect à ceux qui venaient la visiter. « Permettez, disait-elle dans ces occasions, que je finisse mon pot-au-feu ; avant d'être femme de lettres, je suis femme de ménage; » puis elle se mettait à éplucher des carottes et des poireaux, les mettait dans sa marmite qu'elle écumait; elle ôtait ensuite son tablier de cuisine et venait enfin se prêter à la curiosité des causeurs. Elle se garda bien de conserver pour son ménage le fruit de ses expériences ; aussi publia-t-elle une *Maison rustique* en 1810 :

pain de tous genres, pâtisseries, potages, crèmes, compotes, sirops, glaces, elle passa tout en revue avec son habileté ordinaire; mais, comme elle écrivait pour les classes pauvres, elle chercha le moyen de supprimer ou de diminuer le beurre et prêcha l'usage de l'eau à l'infini. Il ne paraît point qu'elle fit école; le temps de Pythagore était passé. La seule remarque qui lui soit personnelle est celle-ci, capable de susciter bien des controverses : « Le lieu du monde où l'on fait la meilleure pâtisserie est Berlin : celle des plus habiles pâtissiers de Paris ne peut lui être comparée. On dit qu'une des choses qui contribuent à sa perfection est la farine d'épeautre qu'on emploie pour la faire, au lieu de farine de froment. »

Telle était la vogue de toutes ces nouvelles études littéraires que, pour expliquer le succès de *Child-Harold*, Byron ne craignit point de le comparer à l'empressement du public pour la *Parfaite cuisinière*. En 1810, l'abbé Émery donna en souvenir la *Cuisinière bourgeoise* à Mgr Flaget, évêque de Bardstorwn. Quand Louis XVIII fut lassé d'entendre répéter à satiété que les Bourbons n'avaient rien oublié ni rien appris, il crut que pour prouver qu'il avait appris quelque chose, il lui suffisait de dresser le menu d'un déjeuner dont Grimod de la Reynière ne serait pas capable; cette carte est conservée comme une curiosité dans des dispensaires.

On pourrait être tenté de croire que Louis XVIII, malgré son goût bien prononcé et bien connu pour la bonne chère, avait, pendant l'émigration, perdu les traditions de la table, ou bien que ses courtisans avaient beaucoup à apprendre, si l'on prenait à la lettre ces lignes des *Réminiscences* de J.-J. Coulmann : « Quel spectacle offrait le Louvre au 20 mars, quand nous y sommes arrivés! Partout des lits, des tables à manger, des assiettes, des restes de dîners, un désordre incroyable. Ils ont fait des Tuileries une étable. Nous, nous

étions si propres! partout de l'ordre et de la régularité, des fleurs même en voyage. L'Empereur avait raison d'appeler la propreté une demi-vertu.»

Par compensation Coulmann nous parle de deux princesses de Wurtemberg qui étaient en pension à Paris : l'une devait devenir duchesse de Nassau, et l'autre grande-duchesse de Russie. Pour leurs jours de sortie, elles se faisaient une fête d'aller chez Cuvier, au Jardin des Plantes, ou dans un château de la famille de Coulmann. A peine arrivées, elles demandaient avec instance un tablier et passaient tout leur temps à faire frire des pommes de terre. Il fallait que toute la maison en mangeât jusqu'à satiété pour faire durer plus longtemps le bonheur de cette occupation si simple et flatter leur amour-propre d'artistes.

II

Dans cette explosion, Carême brûla de justifier sa position. Il faisait de l'art pour l'art, comme Michel-Ange, car il buvait peu et mangeait encore moins. Pour arriver à se rendre nécessaire aux têtes couronnées et aux congrès, il s'était livré aux plus vastes études sur la cuisine de tous les siècles; il ne s'était expatrié que pour augmenter ses connaissances; mais Français par excellence, le mal du pays ne lui permit pas de se fixer à l'étranger. De ces recherches et de ces voyages, il fut fier de conclure que la cuisine française avait acquis une supériorité incontestable sur toutes les cuisines et avait peu de progrès à faire. Il rendit le public juge de sa longue expérience. Il traita de la cuisine en maître, il épuisa le sujet de la pâtisserie. Écrivant pour une nation plus friande que vorace et pour laquelle c'est un proverbe que *plus grand œil que grand ventre;* n'ayant

habituellement pour experts que des hommes pour qui un dîner est plutôt un spectacle qu'une réfection, il comprit qu'il devait réserver toutes ses forces pour la concupiscence des yeux. De là sa prédilection pour la pâtisserie; pour l'élever à mériter d'un Platon l'éloge de la pâtisserie attique, il fut créateur; il appela à son aide l'architecture et la sculpture; il mit à contribution tous les ordres. Dans l'ordonnance d'un festin il déploya un génie aussi profond, aussi varié, aussi neuf que celui de Napoléon pour les batailles. Aussi ses planches peuvent-elles servir aussi bien pour les pièces montées d'un dessert que pour les pavillons des parcs. Ce fut l'apogée de l'art.

Ceux qui ne peuvent être ni gourmands à la façon de Grimod de la Reynière, ni gourmets à la façon de Cambacérès et de Talleyrand, eurent la simplicité de l'*encas* plus précieux que ces solennels et ruineux festins, copieux comme des noces, mais silencieux et réservés comme des funérailles, et parfaitement incapables de passionner et d'électriser des estomacs blasés et dégoûtés de satiété. Les Français sont plus causeurs que friands; ils recherchent plus le charme de la conversation que la satisfaction de la sensualité. C'est aux petites bourses, plus communes que les grandes, c'est aux gens qui s'attablent surtout pour s'égayer que fut consacrée *la Physiologie du Goût;* ce livre est devenu *les Symposiaques* de Plutarque de la bourgeoisie. Brillat-Savarin, partant de cet aphorisme que *l'homme d'esprit seul sait manger*, limita, à l'exemple des anciens, le nombre des convives à douze, les voulut variés et sympathiques, et leur réserva pour excitant un choix fort restreint d'aliments et de boissons, persuadé que peu suffit à une pareille réunion, et que la gaieté fera plus d'effet que la cuisine. Il reposa sur le café le bouquet du service. C'était le fruit de sa longue expérience d'homme du monde, d'homme de cabinet et d'homme du palais. Il pratiquait aussi bien qu'il conseillait. Il inventa l'omelette aux laitances

de carpe, et il s'est immortalisé par ses œufs brouillés au fromage. Il est plus utile que Carême, parce que ses recettes sont à la portée de tout le monde et assurent le contentement des amphitryons et des convives.

Le brillant succès de Brillat-Savarin n'empêcha pas Balzac de trouver du nouveau. Il plongea son coup-d'œil, aussi juste que profond, sur ceux qui reçoivent ou représentent; depuis les festins de Paris jusqu'aux pique-niques de village, depuis la table d'hôte jusqu'à l'hospitalité du prêtre, aucune nuance n'échappa à son regard scrutateur. Il a même signalé les conséquences du renouvellement d'air provenant du changement de chambre, occasionné par l'habitude de passer au salon pour prendre le café. Il a loué les avantages de la sobriété, et son influence sur le talent. Aussi, quand il travaillait à un ouvrage, il se gardait bien de sortir, non-seulement de sa maison, mais même de sa chambre; il restait toujours sur la faim; quoique levé dès deux heures, ce n'était qu'à midi qu'il déjeunait avec des œufs à la mouillette et un peu d'eau; ainsi restauré, il attendait jusqu'à six heures pour dîner fort légèrement; il mangeait rarement de la viande, et fort peu; l'eau le trouvait encore aussi dévot que le matin, alors il se permettait un petit verre de vin. Mais il avait été de l'école de Rabelais. Dès qu'un roman était fini, il flânait comme un bourgeois; il rattrapait le temps perdu et réparait les forces enlevées par l'abstinence. Alors sa contenance à table tenait du Gargantua. Ses biographes citent un menu d'un dîner qu'il commanda chez Véry, pour lui seul. Sur cette carte figurent un cent d'huîtres d'Ostende, douze côtelettes de pré-salé au naturel, un canneton aux navets, une paire de perdreaux rôtis, une sole normande, sans compter les hors-d'œuvre, les entremets, les fruits, entre autres les poires de Doyenné qui défilèrent à la douzaine, puis vins fins, vins renommés, café et liqueurs. C'était une noce, et cependant tout y passa sans miséricorde.

Après les fruits dont il était insatiable et dont il se faisait une nourriture, il y avait le café qui occupe une notable partie de son hygiène. Dans *Ursule Mirouet*, il s'appesantit sur cette habitude de Minoret, le tuteur de l'héroïne : « Le docteur offrit, telle était sa grande marque d'intimité, une tasse de son café moka mélangé de café Bourbon et de café Martinique, brûlé, moulu, fait par lui-même dans une cafetière d'argent, dite à la Chaptal. » Balzac s'est ici peint lui-même.

Le café était sa passion dominante; il le prenait sans sucre, et en telle quantité que ses amis l'engagèrent à se modérer. Sur ses derniers jours, il disait qu'il mourait de 40,000 tasses de café. Il le faisait toujours lui-même, et il allait même aussi le chercher. Il lui fallait les trois espèces de café de Minoret; pour n'être pas trompé sur la qualité, il avait la précaution d'acheter ces trois cafés dans trois quartiers différents. C'est de ce mélange qu'il formait le nectar de son talent.

III

Cependant Lamennais prétendait qu'on n'était pas encore arrivé à savourer de bon café, parce que lui seul possédait le secret de le bien moudre. Aussi, chaque fois qu'il soupait chez Béranger, il ne manquait pas de demander le moulin à café et de justifier sa théorie.

Hoffmann excellait à retourner la salade et à faire le punch; il enlevait toujours ce détail à sa femme.

Monteil a toute sa vie soigné son pot-au-feu; il se régalait de choux sucrés.

Dès sa jeunesse, Henri Lacordaire se prêtait aux circonstances, à l'exemple de Philopœmen, et ne dédaignait pas de se mettre au fourneau pour fournir son contingent d'un festin; il accommodait à merveille les

œufs et se plaisait à parler cuisine avec les connaisseurs. Quand il s'est trouvé seul, il apprêtait ses repas avec autant d'habileté qu'il maniait la parole à Notre-Dame. Dans les agapes que sa position le forçait d'accepter, il avait l'habitude de s'emparer de la salade; il se vantait de l'assaisonner et de la remuer mieux que personne. Malgré ses goûts, il suivait la règle de son ordre, à la lettre, quelquefois en pharisien. Ainsi, il reprochait toujours aux pourvoyeurs du couvent de choisir du trop bon ; il ne renonça à l'usage des services de bois que depuis qu'un religieux avala, par mégarde, une dent de fourchette qui s'était faufilée entre des feuilles de salade. Saint Dominique n'ayant point proscrit le café, vu qu'il n'était point connu de son temps, le Père Lacordaire présuma son autorisation ; il ne montait jamais en chaire sans avoir pris une tasse de café. Que personne ne s'en scandalise, car le café est peut-être la cause de la fécondité des écrivains modernes, et de cette verve universelle qui anime la table française. Nous sommes loin de l'année 1720, où il était inconnu des classes bourgeoises, parce qu'il se vendait jusqu'à douze francs la livre; actuellement, son usage devient de plus en plus commun, et double la classe des lecteurs comme celle des auteurs : en 1850, il s'en consommait en France 15,263,535 kilogr.; en 1857, il s'en débita 27,985,609.

Jacques Reynaud dit, dans ses *Portraits contemporains* :

« Après madame de Créquy, il ne faut parler de rien, même du livre de cuisine, qu'on croirait si parfait en se rappelant la science de l'auteur. Courchamps n'avait qu'une seule passion, la gourmandise. Il la portait au plus haut degré, et les raffinements de son goût auront peine à se comprendre, bien que l'on nous appelle une génération de gourmands. Le plus beau moment de l'existence de Courchamps était celui du dîner. Il entrait en pleine possession de lui-même, ses narines se dila-

taient, il aspirait la fumée des plats et les jugeait avant de les avoir entamés. Là était pour lui la grande, la seule affaire. Il savait tout, en fait de cuisine comme en fait de blason. Les recettes pêchées chez de vieux gourmands ou venues jusqu'à lui par tradition étaient à se lécher les doigts. Il ne faisait pas lui-même, il faisait faire ; il avait, dans chaque maison amie, un marmiton qu'il honorait de ses conseils. Si le repas était à son gré, vous aviez la fine fleur de son esprit, ses reparties les plus merveilleuses; quand la digestion était bonne, il laissait percer quelquefois une pointe d'indulgence. Mais quel festin délicat il fallait lui servir pour arriver à ce miracle ! En revanche, un mauvais dîner le rendait implacable : il le regardait comme une injure personnelle, il aiguisait sa colère pour la rendre plus coupante, et sa rancune n'avait pas de fin. Dans ses béatitudes et dans ses rages, il était sublime. »

Jacques Reynaud nous introduit aussi dans la cuisine de George Sand : « Elle fait ses confitures avec un soin minutieux. C'est plus difficile, assure-t-elle, que d'écrire *Valentine* ou *Mauprat*. Elle s'installe à ses fourneaux dans une tenue de circonstance : qui reconnaîtrait *Lélia*, une écumoire à la main ? George Sand use de café sans sucre.

Presque toutes les célébrités contemporaines se piquent de quelque talent culinaire.

Dans ses *Confidences*, Lamartine a consacré ce souvenir au temps qu'il passa dans sa jeunesse au presbytère de Bussières chez l'abbé Dumont : « L'abbé D...., bien qu'il n'eût pas la moindre sensualité de table, ne dédaignait pas, pour soulager sa vieille mère et pour former sa nièce, d'aller lui-même quelquefois surveiller le pain au four, le rôti à la broche, les œufs ou les légumes sur le feu et assaisonner de sa main les mets simples et étranges que nous mangions ensemble, en nous égayant sur l'art du maitre-d'hôtel. C'est ainsi que j'appris moi-même à accommoder de mes propres mains ces ali-

ments journaliers du pauvre habitant de la campagne, et à trouver du plaisir et une certaine dignité paysanesque dans ces travaux domestiques du ménage qui dispensent l'homme de la servitude de ses besoins, et qui l'accoutument à redouter moins l'indigence ou la médiocrité. »

Mérimée est plus fort que Lamartine ; son nom est attaché à une sauce.

Les connaisseurs ont fait à Rossini la réputation d'un cuisinier superfin, savant dans la composition des choses les plus recherchées. Il a la renommée du macaroni, d'un macaroni unique ; il en conserve le secret.

A propos d'un repas donné à la Maison-Dorée, le docteur Véron a été acclamé pour des filets de canneton aux oranges rouges, plat de son invention ; sa table passait pour une des meilleures de Paris et sa cuisinière Sophie pour une des artistes les plus consommées de notre époque.

Dans les *Sept Péchés capitaux*, Eugène Sue a prouvé qu'il connaissait mieux la cuisine que la rhétorique. Il prend un docteur pour la personnification de la Gourmandise, et pour appréciateur un chanoine, dom Diégo. Le docteur Gasterini sert à ce praticien un déjeuner, et plus tard un dîner qui annoncent les connaissances les plus étendues et les plus variées en ce genre. Le service est aussi bien entendu que le fond du festin. Tout est digne d'un médecin et d'un prêtre, et capable de satisfaire l'esprit et le corps.

Eugène Sue était difficile jusqu'au ridicule. Détenu en même temps que Balzac, dans le mois d'août 1836, à l'*Hôtel des Haricots* (prison de la garde nationale, il refusa de partager le repas de l'illustre romancier. Il préféra manger seul, dans la même salle, le dîner somptueux qui lui fut apporté dans sa vaisselle d'argent par trois de ses domestiques, en livrée et en gants blancs. Il avait fait venir jusqu'à des flambeaux d'argent.

Le couvert de Balzac était cependant des plus sédui-

sants. L'illustre écrivain avait voulu laisser un souvenir; aussi avait-il tout commandé chez Véfour, quoiqu'il n'eût pour hôte que son éditeur. Le lendemain, même convive, même apparat. Cette fois, ce fut à la maison Chevet qu'il eut recours. Le troisième jour, il invita plusieurs amis, entre autres Jules Sandeau, Gustave Planche, Alphonse Karr. Il leur servit en vins, liqueurs, fruits, viandes et entremets froids ou chauds, tout ce que Véfour et Chevet avaient pu fournir de plus délicat. L'ambition de laisser une trace de sa captivité de soixante-douze heures dans une prison d'État lui coûta net 575 francs que son éditeur Werdet fut obligé de lui prêter, puisqu'il était entré sans un sou à l'*Hôtel des Haricots*.

Alexandre Dumas est un maître consommé; il sait tout faire; au besoin il égalerait, s'il ne surpassait pas l'incomparable Carême. De là cette mention que lui consacre M. Octave Lacroix, dans le *Moniteur universel du soir* du 6 mars 1865 :

« Les amis de M. Alexandre Dumas assurent qu'il n'est pas en France de meilleur cuisinier que lui. Quand il consent à passer du cabinet de travail à la cuisine ou à l'office, et à quitter la plume pour la queue de la poêle ou de la casserole (et il y consent volontiers), rien n'est changé en lui, et c'est toujours l'homme d'un incomparable talent. Viande ou poisson, gibier, volaille, légumes, entremets sucrés, plats espagnols, mets italiens ou turcs, il s'entend à tout, et, avec la moindre aile ou la moindre patte de quoi que ce soit, ne serait-ce que d'un ours, il fait un bel ouvrage, superbe à voir, exquis à manger. Romancier ou cuisinier, Alexandre Dumas est un chef, et les deux vocations semblent en lui se tenir par la main, ou plutôt s'étreindre et ne faire qu'une. Un roman d'Alexandre Dumas est un dîner, un dîner excellent et dont on mange jusqu'au dernier relief et jusqu'aux moindres sauces; un dîner d'Alexandre

Dumas a tout l'attrait, tout le charme et tout le bon goût d'un roman.

» Assurément c'est un grand mérite d'être romancier, mais ce n'est pas non plus une médiocre gloire d'être cuisinier. J'entends les deux titres au degré de perfection qu'on a le droit d'espérer. Il advient même, ces jours-ci, qu'en Amérique, à New York, dans le pays le plus utilitaire et le plus calculateur du monde, mais aussi amateur du comfort, paraît-il, que de l'utilité et du calcul, on va fonder une Faculté de Cuisine, où ne seront appelés à enseigner que des professeurs ayant fait leurs preuves et gagné, sinon leurs épaulettes, au moins leurs *cordons bleus*. Les étudiants prendront des inscriptions et subiront des examens. Ils seront bacheliers, licenciés et docteurs. Un docteur en Cuisine sera entouré d'une considération toute particulière, et, dans un pays qui a aboli tous les priviléges, on en recréera quelques-uns pour un si éminent spécialiste. C'est un Français, dit-on, élevé dans les cuisines de Paris, qui a eu la première idée de cet établissement. On a crié : *Bravo! hurrah!* et l'idée a été adoptée à l'unanimité des suffrages. »

Amen!

FIN

SOMMAIRE DES CHAPITRES

TABLE

PREMIÈRE PARTIE

HISTOIRE ANCIENNE

DEUXIÈME PARTIE

—

HISTOIRE DU MOYEN AGE

TROISIÈME PARTIE

—

HISTOIRE MODERNE

FIN DE LA TABLE

POISSY. — IMP. DE A. BOURET.

